sale&pepe

SALEPEPE.IT
AGOSTO 2015 - € 3,50
MONDADORI



Pomodori ripieni con riso e carne
pag. 24

POMODORO è così speciale da fare ciò che vuole, a crudo o in cottura **SPAGHETTI MARINARI** avvolgono pesci e crostacei per sughi eccellenti **SALUMI D'ESTATE** da degustare in nuovi abbinamenti **GELATI** la base è pronta, il resto è puro piacere

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 29 - Mensile - PT(Cont), Lux, Belgio e Francia € 6,50 - Svizzera CHF 7,20 - Svizzera C.T. CHF 7,10 - Germania € 8,50 - Canada CAD 13,00 - USA 13,00

ERAVAMO SOSTENIBILI QUANDO QUESTA PAROLA
NON ESISTEVA ANCORA.

Bayerstrategiccreativeconsutants+fav



Quando ottanta anni fa il nostro fondatore Gaetano Marzotto sognava un'agricoltura fatta di uomini e natura insieme, senza saperlo immaginava già un'azienda sostenibile. Oggi il nostro Gruppo Vinicolo è una grande realtà, ma la sostenibilità ambientale resta uno dei nostri valori più importanti, con circa 60 milioni di euro investiti in progetti di ecosostenibilità negli ultimi 8 anni.

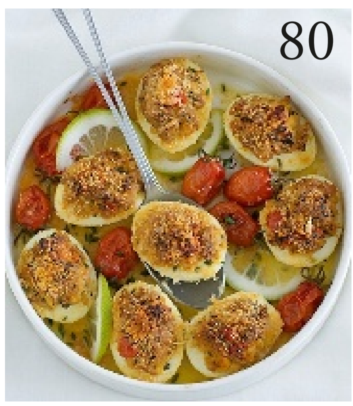
80 1935 2015
Santa Margherita
GRUPPO VINICOLO

Dopo ottant'anni siamo solo all'inizio.
www.santamargherita.com

SOMMARIO
AGOSTO 2015











salepepe.it
Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito

Sale&Pepe è social!
Siamo su facebook.
Seguiteci anche su twitter e instagram: @saleepepemag per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.

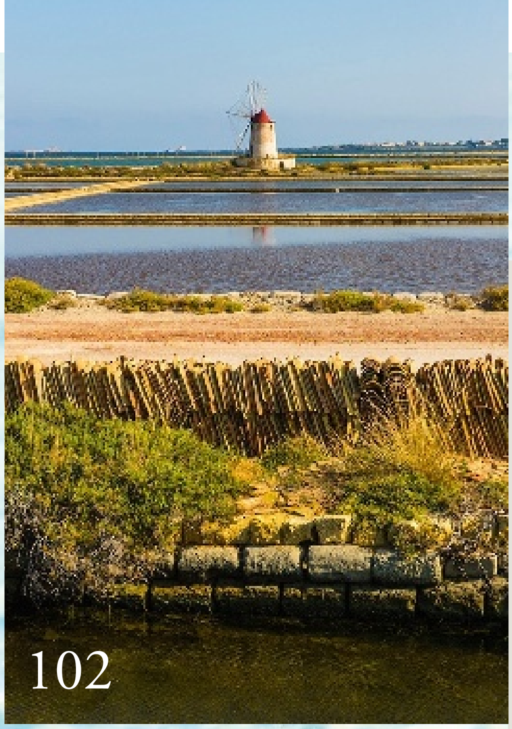
La nuova app di Sale&Pepe
Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6

Scuola



63



102

Rubriche

Hanno collaborato con noi ad Agosto



MASSIMO SPIGAROLI
Chef stellato nel ristorante dell'azienda agricola di famiglia l'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense, è anche un raffinato produttore di salumi. Ci descrive i più felici abbinamenti per una degustazione estiva. A pag. 38

GUOQUING ZHANG
Originario dello Zhejiang, è lo chef nonché socio titolare del Bon Wei, ristorante cinese di Milano dove i migliori piatti della tradizione sono rivisitati con sapienza e originalità. A pag. 87



CRISTINA PIAZZA
Agronoma e ricercatrice dell'Azienda Sperimentale Stuard di San Pancrazio, nel Parmense, si occupa del recupero di alcune antiche varietà orticole tra cui il pomodoro, di cui ci svela i segreti. A pag. 16




LURPAK®
DANSK SMØR
SALTET
250g℮
LURPAK
DANSK SMØR
SALTET
250g℮

INDICE

LE RICETTE DI AGOSTO 2015

ANTIPASTI, FOCACCE E TORTE SALATE

PRIMI

SECONDI

PIATTI UNICI

CONTORNI, VERDURE, CONSERVE E SALSE

DESSERT

COCKTAIL E BEVANDE

DISPONIBILE L'INDICE DELLE RICETTE 2014

Richiedetelo via e-mail al nostro "Servizio indici" (salepepe@mondadori.it). È disponibile in versione elettronica e verrà inviato gratuitamente ai lettori che ne faranno richiesta.

INDIRIZZI

- **100 Fa**, www.100fa.it
- **Agape 12**, www.agape12.it
- **Alessi**,www.alessi.com
- **Anthropologie**, www.anthropologie.eu
- **Asa Selection distr. da Merito**, www.asa-selection.com - www.merito.it
- **Bitossi Home**, www.bitossihome.it
- **Bormioli Rocco**, ww.bormiolirocco.com
- **British Airways**, britishairways.com
- **Broggi**, www.broggi.com
- **C&C Milano**, www.cec-milano.com
- **Ceramiche Fasano**, www.fasanocnf.it
- **Chantal Delorme**, www.chantaldelorme.it
- **Coin Casa**, www.coincasa.it
- **De Padova**, www.depadova.com/it
- **Falcon Enamelware**, in vendita da Agape12, www.agape12.it
- **Fabbrica del lino**, www.lafabbricadellino.com
- **Henriette**, distr. da Marino Cristal www.marinocristal.com
- **HK Living**, in vendita da Jannelli & Volpi, www.jannellievolpi.it
- **Hotpoint**, www.hotpoint.it
- **KitchenAid**, www.kitchenaid.it
- **Künzi**, www.kunzi.it
- **Ichendorf**, www.ichendorfmilano.com
- **Ikea**, www.ikea.com
- **Iittala**, www.iittala.com
- **Isi di Kose**, www.isimilano.com
- **Jia-Inc**, www.jia-inc.com
- **La fabbrica del lino**, www.lafabbricadellino.com
- **Laminam**, www.laminam.it
- **Le stanze della memoria**, www.lestanzedellamemoria.it
- **Lsa International,** distr. da Maino www.mainocarlo.it
- **Madame Gioia Home**, www.madamegioiahome.it
- **Madam Stoltz**, www.madamstoltz.dk
- **Made a Mano**, www.madeamano.it, in vendita da Agape12, www.agape12.it
- **Maino Carlo**, www.mainocarlo.it
- **Marta Giardini**, www.martagiardini.it
- **Menu**, www.menu.as
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Nella Longari**, www.nellalongari.com
- **Normann Copenhagen**, www.normann-copenhagen.com
- **Oscar Neo**, www.biochefitalia.it
- **Philips**, www.philips.it
- **Porro**, www.porro.com
- **Riedel**, www.riedel.com
- **Romo**, www.romo.com
- **Serax**, www.serax.com
- **Shop Saman**, www.shop-saman.org
- **Silva**, www.tessutisilva.it
- **Society Limonta**, www.societylimonta.com
- **Stamperia Bertozzi**, www.stamperiabertozzi.it
- **Swiss**, www.swiss.com
- **Thispaper**, www.thispaper.com
- **Turkish Airlines**, www.turkishairlines.com
- **Villeroy & Boch**, www.villeroy-boch.it
- **Virginia Casa**, www.virginiacasa.it
- **Weck**, distribuito da MCM Emballages, www.mcm-europe.fr/it
- **Wedgwood**, www.wedgwood.com
- **WMF**, www.wmf.com
- **Zara Home**, www.zarahome.com



Germinal Bio è il gusto autentico
dei migliori alimenti biologici.
Per il tuo benessere. Per il nostro mondo.



Germinal
BIO

www.nutrilatuasalute.it
blog.germinalbio.it











È ESTATE, NELLA RIVIERA LIGURE

Le olive crescono lucenti
un lento respiro paziente,
mentre l'aria nuova le ristora.

Sono coltivate e saranno spremute
nel nostro territorio, per te.

TUTTA LA NOSTRA PASSIONE DA SEMPRE. NATURALMENTE.

Con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 47418 del 16 giugno 2014

mipaaf
Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

OLIO DOP RIVIERA LIGURE

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P. RIVIERA LIGURE

OLIORIVIERALIGURE.IT

NEWS E ATTUALITÀ

La dieta mima-diguino mantiene giovani e magri e funziona così: ogni 3-6 mesi bisogna seguire per 5 giorni un'alimentazione poco proteica e a bassissimo contenuto di zuccheri. Sul nostro sito nel canale news ne parliamo in un articolo che è risultato tra i più letti e condivisi del mese.











APPETITOSA LONDRA

Chi ha detto che a Londra la cultura gastronomica è secondaria? Tutt'altro. Da anni si sta affermando come la capitale europea del cibo, città creativa e dinamica dove nascono i trend e si sperimenta di continuo; tanto che ormai pare abbia superato Parigi in fatto di qualità e varietà. Lo raccontiamo in un reportage online: siamo andati sul Tamigi per scovare e segnalarvi ristoranti e negozi curiosi. Uno su tutti la libreria culinaria dove si cucinano e degustano le ricette dei libri.



Un'estate di giochi

IL NOSTRO SITO PER LE VACANZE È PIÙ DIVERTENTE CHE MAI, BASTA NAVIGARE PER SCOPRIRE TUTTE LE PRIMIZIE

di Barbara Roncarolo



DIVENTA TOP CHEF

Sul sito c'è una bella novità, si chiama **Sale&Pepe Food Society:** è un gioco interattivo che consente di divertirsi e condividere con gli amici la propria passione per la cucina e per Sale&Pepe. È tutto molto semplice: più si naviga, si leggono ricette, guardano video, condividono news e contenuti e più si sale di livello, sbloccando missioni e conquistando medaglie, fino a diventare Top Chef. Potete invitare a giocare anche gli amici e guadagnare altri punti.

#DIMMICHISEI E VINCI SUBITO UN ABBONAMENTO

Fino al 31 agosto 2015 è attivo il concorso a premi #DIMMICHISEI: lasciando i propri dati su **www.dimmichisei.it** si riceve subito una rivista in digitale in abbonamento gratuito e si è ammessi all'estrazione di una crociera MSC e 2 TV Led 50" Ultra HD Miia. Potete partecipare anche se non usate Internet: a pagina 118 trovate un coupon da compilare e inviare.





IL CONTEST DI SALEPEPE.IT

Sorbetti di frutta, torte gelato, creme sfiziose, macedonie meringate, ghiaccioli e granite... i dolci dell'estate sono allegri, colorati e generalmente molto freschi. A loro è dedicato il contest #SPDolciEstivi. Per partecipare basta andare su **http://dolciestivi.salepepe.it/** e inserire testo e foto; si possono condividere anche via Twitter e Instagram. Le migliori saranno selezionate dalla redazione.

Kellogg's
Ci vediamo a colazione



SPECIAL K NUOVA RICETTA.
CON ZINCO E VITAMINA D, IN OGNI CUCCHIAIO, UN SANO NUTRIMENTO*.

Con frumento integrale, fibre e nove vitamine e minerali in ogni delizioso fiocco, per farti sentire speciale ogni giorno.



Special K
VIVI A COLORI

© 2015 Kellogg Company. *Lo zinco contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario. La Vitamina D contribuisce al mantenimento di ossa e denti normali. Parte di una dieta varia ed equilibrata e uno stile di vita sano.



Laura Maragliano

L'acqua è gourmand

LA PIÙ SEMPLICE DELLE BEVANDE SI ARRICCHISCE CON I SAPORI E I PROFUMI DELLA BELLA STAGIONE

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni e Laura Spinelli, in cucina Antonella Pavanello



Come vi dissetate d'estate? La risposta più semplice è acqua, fresca di fonte o di frigorifero. Per me frizzante, grazie. Il caldo, da sempre, le ha imposto di diventare la base di tante bibite. Basta aggiungervi sciroppo di menta o di cedro oppure l'orzata o il più amarognolo tamarindo, ma anche quel tocco di anice che dà all'acqua quel biancore lattiginoso lievemente azzurrino, consolante e ristoratore. La mia, da bambina, era frizzante (da bustina) ed era "colorata" dal nonno con un goccio di vino fresco di cantina, con un po' di succo di limone o con pochissimo aceto. Popolarissime erano anche le limonate, più concentrate al Sud, mentre al Nord si usavano con parsimonia molto diluite e se ne lasciavano macerare in acqua anche le bucce per fornire alla bevanda un più intenso aroma. Con succo e buccia si preparavano sciroppi gradevoli ai quali sopravvive ancora la settentrionale e famosa cedrata, preparata con i frutti del Garda. Se vi trovate a passare da Catania non mancate di sostare a uno dei chioschi che vi può offrire la bevanda estiva per eccellenza: il seltz limone e sale. Un vero e proprio cult nato agli inizi del '900 sembra per sfruttare l'acqua naturalmente effervescente del lago di Naftia (oggi non più visibile), mescolandola agli sciroppi di agrumi. La bevanda ha una versione casalinga: per un bicchiere da bibita occorrono il succo di un limone e mezzo sul quale si versa, dall'alto, tanta acqua fresca frizzante, si mescola con un cucchiaino che poi ancora umido si intinge un attimo nel sale e si rituffa nel bicchiere. Per combattere la sete c'erano poi rimedi contadini come quello veneto di portare a bollore un litro di vino bianco secco con il succo di 10 limoni e la scorza di 4 e 900 g di zucchero; dopo 15 minuti sul fuoco veniva filtrato, imbottigliato e poi consumato diluito con acqua fresca. O le più semplici bibite marchigiane: l'acquaticcio ottenuto dalla fermentazione delle vinacce torchiate con l'aggiunta di acqua o l'ammezzato ricavato dalla fermentazione di metà vino nuovo e metà acqua. L'acqua che mi disseta ancora oggi è rigorosamente "nature" ma se voglio aggiungere qualcosa ecco cosa mi preparo: uno sciroppo inglese (claret cup) che ricorda la bibita veneta (tutto il mondo è paese), una "eau fraiche" come la chiamano i francesi a base di anguria e un'altra vecchia ricetta siciliana la "pirsicata". Certa che, come diceva lo scrittore Francois Rabelais "l'appetito vien mangiando… e la sete se ne va bevendo".

> segue a pag. 12

avxhome.se





La pirsicata è uno sciroppo di pesche tipico della tradizione siciliana. Si prepara facendo macerare la frutta con la buccia nello zucchero per un giorno intero, poi si fa insaporire nella casseruola e si mette a macerare per un altro giorno. Si raccoglie la polpa sciroppata, si passa al passaverdura e si fa cuocere ancora a fuoco dolce. Lo sciroppo si può conservare in frigo per 2-3 settimane; si serve diluito con acqua e ghiaccio.





PIRSICATA, ACQUA DI ANGURIA ALLA ROSA E CLARET CUP

PER 6 PERSONE
per la pirsicata: 1,3 chili di pesche nettarine a polpa gialla - 800 g di zucchero
per l'acqua di anguria: 1 kg di polpa di anguria - 2 cucchiai di acqua di rose (nei negozi di prodotti etnici)
per il claret cup: 1/2 l di vino rosso - 500 g di zucchero - 2 grossi limoni non trattati

● **1** Per la pirsicata, lavate le pesche, eliminate i noccioli, tagliatele a fette e pesatene 1 kg. Mettetele in un tegame con lo zucchero, mescolate e fatele macerare per 24 ore al fresco, scuotendo il tegame di tanto in tanto. Mettetelo sul fornello a fiamma bassa per 10 minuti. Fate macerare per altre 24 ore al fresco. Infine, passate al passaverdura e cuocete il succo ottenuto per 20 minuti a fiamma bassa. Lasciate raffreddare e conservate il frigo. Riempite in una brocca fino ai 2/3 e completate con acqua e ghiaccio appena prima di servire.
● **2** Per l'acqua di anguria, eliminate i semi e frullate la polpa. Filtratela per ricavare solo il succo e unite l'acqua di rose. Conservate l'acqua di anguria in frigo fino al momento di servirla, diluendo con 1/3 di acqua e ghiaccio e decorando, se vi piace, con fettine di anguria.
● **3** Per il claret cup, lavate i limoni, ricavate la scora di uno e spremeteli entrambi. In una pentola mettete 1/2 litro di acqua e lo zucchero e mescolate sul fuoco finché è sciolto. Fate intiepidire, unite il succo dei limoni e il vino, riportate a bollore a fiamma bassa e cuocete per 15 minuti. Unite la scorza di limone e proseguite per 10 minuti. Fate intiepidire. Eliminate la scorza e trasferite lo sciroppo in frigo. Servite allungando con poca acqua e ghiaccio e, se vi piace, con fette di limone.

Da servire alla fine di un menu estivo, i bon bon svelano un sorprendente cuore di gelato: un brivido freddo al gusto di menta, pistacchio, fiordilatte



Chutney crudo di ananas

Fresca, originale, esotica e delicatamente speziata, questa composta preparata senza cottura accompagna le carni fredde come il roast beef, gli arrosti di lonza o filetto di maiale affettati fini, il pollo lesso o allo spiedo, ma anche gamberi o scampi al vapore. Mescolate in una ciotola 100 g di ananas disidratato a cubetti con 4-5 fette di ananas fresco a dadini, qualche foglia di menta fresca tritata e 2 spicchi d'aglio schiacciati e spellati. Disponete fra 2 fogli di carta da forno 1 cucchiaino di grani di pepe rosa e schiacciateli con un batticarne. Uniteli nella ciotola insieme a 2 cucchiai di aceto di mele, 3 cucchiai di miele e un pizzico di sale. Lasciate marinare per 5-6 ore, poi eliminate l'aglio e, se la salsa avesse formato troppo liquido sul fondo della ciotola, filtratela attraverso un colino prima di servirla.



Cioccolatini da freezer

Questi bon bon croccanti dal cuore di freschissimo gelato, offerti al momento del caffè, lasceranno gli ospiti senza parole! Sciogliete 100 g di cioccolato fondente in microonde o a bagnomaria. Appena fuso, unite altri 100 g di cioccolato tagliuzzato e fatelo sciogliere mescolando. Con un cucchiaino o un pennellino spalmatene uno strato leggero all'interno di 2 stampi per cioccolatini in silicone. Fate riposare 10 minuti in frigo, poi procedete a un secondo strato e riponete in frigo a rassodare. Riempite i gusci con gelato al pistacchio, menta, fior di latte o altri gusti, senza riempirli troppo. Passate in freezer, per solidificare il gelato. Con lo stesso procedimento iniziale, fondete 25 g di cioccolato, unitene altri 25 g e lasciatelo sciogliere, poi versatene uno strato sui cioccolatini. Pareggiate con una spatola e rimettete in freezer. Sformate e conservate i cioccolatini in freezer fino al momento di servirli.

Finti sushi di mozzarella

Una versione mediterranea dei celebri rotolini jap, perfetta per una tavola fredda ma golosa. Abbrustolite sotto il grill 4 peperoni spennellati d'olio. Fateli intiepidire, spellateli, puliteli e divideteli a falde. Asciugate su carta da cucina, poi conditele con sale, pepe, olio, 1 spicchio d'aglio a fettine (che eliminerete) e poche gocce di aceto balsamico. Fate marinare 10 minuti. Stendete su un foglio di carta da forno 1 sfoglia di mozzarella e disponetevi le falde di peperone, lasciando libere 2 dita alla base. Coprite con una decina di filetti di acciughe sott'olio, una manciata di capperini sott'aceto scolati e strizzati e basilico. Arrotolate la mozzarella ben stretta lasciando all'esterno il lembo libero. Avvolgetela in pellicola e mettete in frigo 2 ore. Scartate, tagliate a rondelle e servitele spolverizzate di semi di sesamo, completate con un filo d'olio e gocce di aceto balsamico.





Aceti alla frutta

Questi condimenti profumati sono ideali per insaporire macedonie, gelato alla vaniglia e succo di arancia fresco, ma anche per condire insalate verdi, abbinati a un olio extravergine molto delicato. Lavate e asciugate bene 500 g di lamponi. Mescolateli delicatamente in una ciotola con 1 l di aceto di mele di qualità (6% di acidità). Coprite e fate macerare 2 giorni al fresco. Versate in un tegame, portate a bollore e spegnete. Assaggiate e, se l'aceto risulta troppo forte, addolcitelo sciogliendovi 1 cucchiaio di zucchero, finché è ancora caldo. Filtrate l'aceto, trasferitelo in una bottiglia da 1 litro, aggiungete qualche lampone, tappate ermeticamente e conservate al buio. Allo stesso modo potete preparare altri aceti alla frutta aromatizzando quello di vino bianco con albicocche e 5-6 chiodi di garofano, quello di vino rosso con pesche nettarine.



#ConservaLeTuePassioni

Partecipa al concorso, carica la tua foto
su **conservaletuepassioni.it** Vinci sempre.

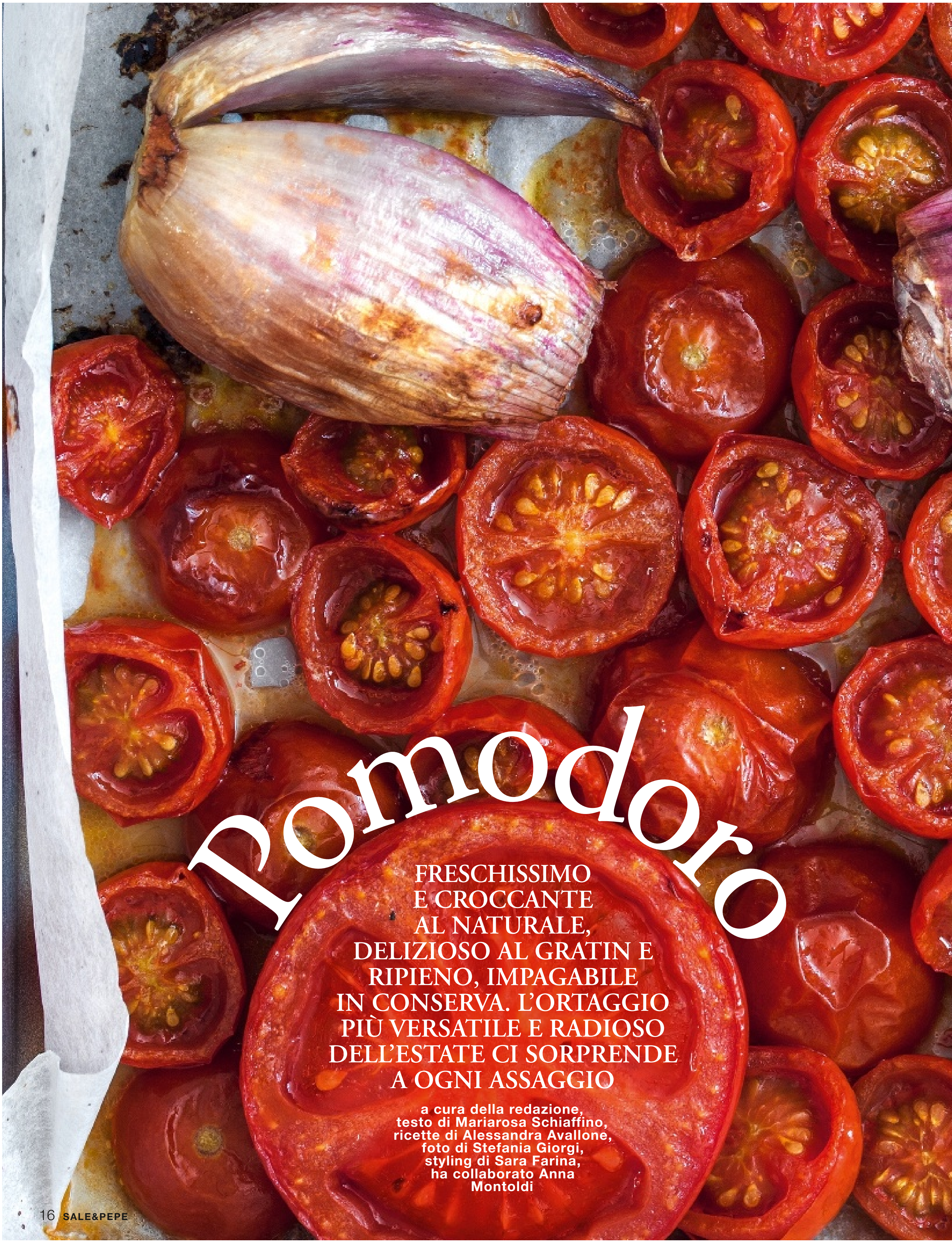
Quattro Stagioni

Bormioli Rocco

Con i vasi e le capsule Quattro Stagioni di Bormioli Rocco puoi liberare ogni tua passione: **conservare** frutta e verdura di stagione, **decorare** la tua casa, **stupire** gli ospiti servendo un cocktail o un dolce in vaso. Accendi la tua creatività e condividi le tue idee più belle, più buone e più originali!



Manifestazione a premi ai sensi dell'art. 2 del D.P. R. 430/2001, valida dal 10 luglio 2015 al 30 settembre 2015. Montepremi in palio pari ad Euro 6.050,00. Regolamento disponibile sul sito **www.conservaletuepassioni.it**



Pomodoro

FRESCHISSIMO E CROCCANTE AL NATURALE, DELIZIOSO AL GRATIN E RIPIENO, IMPAGABILE IN CONSERVA. L'ORTAGGIO PIÙ VERSATILE E RADIOSO DELL'ESTATE CI SORPRENDE A OGNI ASSAGGIO

a cura della redazione,
testo di Mariarosa Schiaffino,
ricette di Alessandra Avallone,
foto di Stefania Giorgi,
styling di Sara Farina,
ha collaborato Anna Montoldi



Con il cannocchiale della storia possiamo girellare su un mercato di Tenochtitlàn, nel Messico di cinque secoli fa. Tra i mille colori di spezie, piante e bacche, suoni di animali e voci di venditori che si intrecciano, vediamo un monaco, che tocca, assaggia, odora, disegna, fa domande, prende appunti… Il suo nome è Bernardino de Sahàgun, di professione viaggiatore: riferirà in un'opera importante delle "cose nove" incontrate la prima volta in quel continente che dista dalla sua patria, la Spagna, una lunghissima traversata oceanica e che dischiude tesori destinati a cambiare il mondo. Fra questi, lo xitomatl, che gli indigeni consumano in vari modi, ma soprattutto mescolano con axì e pepitas, cioè peperoncino e semi di zucca, avrà un grande avvenire. Diventerà protagonista di primo piano della tavola mediterranea, e con il suo rosso squillante e la sua polpa fresca, sostanziosa e lucente, il simbolo del sole, dell'estate e dell'allegria che si fa piatto e nutre anche l'immaginazione.

> segue a pag. 19



Piatti smaltati con bordino nero di Madam Stoltz, cucchiaio smaltato nero da Madame Gioia Home. Nelle foto in basso: sedia pieghevole di 100FA, pentolino smaltato bianco di Madame Gioia Home; piatto piano quadrato in ceramica di De Padova, ciotola in ceramica Isi di Kose. Indirizzi a pagina 6

POMODORI FARCITI CRUDI

PER 4 PERSONE

8 pomodori ramati maturi e sodi - 1 cipollotto - 2 falde di peperone rosso - 2 falde di peperone giallo - 2 fette di melanzana - 1 zucchina - 1/2 cucchiaio di capperi sott'aceto - 12 olive di Gaeta - basilico verde e rosso - 1 spicchio d'aglio - 150 g di stracciatella di bufala - zucchero - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate e tagliate a dadini i peperoni, la melanzana, la zucchina e il cipollotto. Saltateli in padella con 2 cucchiai d'olio, l'aglio, sale e pepe. Incidete la buccia dei pomodori, immergeteli in acqua bollente per 40 secondi, scolateli e passateli in acqua ghiacciata; sbucciateli, togliete le calotte e svuotateli e tenete da parte la polpa e le calotte. Salateli e zuccherateli leggermente dentro e fuori.
● **2** Unite la polpa dei pomodori alle verdure in padella per gli ultimi 5 minuti di cottura, eliminate l'aglio e fate raffreddare. Tamponate i pomodori con carta da cucina, disponete 2 foglie di basilico sul fondo di ciascuno e farciteli fino a 3/4 con le verdure saltate.
● **3** Subito prima di servire, riempite completamente i pomodori con la stracciatella, aggiungete una foglia di basilico, olio, pepe e coprite con le calotte tenute da parte. Disponete i pomodori nei piatti, aggiungete intorno qualche oliva, i capperi, un filo d'olio e foglie di basilico rosso. Se vi piace, decorate ogni porzione con una foglia fresca di pomodoro appena sfregata fra le mani per farne sprigionare il profumo.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 10 minuti** ● **220 cal/porzione**









> *segue da pag.17*

Fantasia di forme

Grande e turgido, costoluto e arrotondato, allungato o a ciliegina, a cuore, in grappolo…le forme e le varietà del pomodoro sono tantissime, alcune più adatte all'insalatiera, altre alla teglia, al tegame, al sottovetro, all'industria conserviera. Certo, questa è la sua stagione, perciò non si può rinunciare alla sua meravigliosa freschezza. Mangiato crudo, a fette o a spicchi, con il suo sapore tra il dolce e l'acidulo è ideale contro afa e solleone. Alcune varietà come il Cuore di bue e il Camone sardo (che però si coltiva soprattutto in inverno) sono dette insalatare perché perfette in purezza e meno adatte alla cottura, ma tutti i pomodori estivi sono benvenuti anche crudi. L'insalata va condita con olio e sale, più qualche aroma a piacere: niente aceto secondo gli esperti.

I più voluminosi, privati della polpa e del liquido di vegetazione, diventano gusci deliziosi per ingredienti diversi, senza neppure bisogno di fuoco: acciughe sott'olio, tonno, bottarga, olive, capperi, uova sode, mozzarella, maionese, salsa verde ….

> *segue a pag. 22*

CAPRESE DI MACCHERONI GRATINATI

PER 4 PERSONE
3 pomodori Cuore di bue - 300 g di rigatoni - 250 g di mozzarella - 50 g di parmigiano grattugiato - 1 cipollotto - 2 spicchi d'aglio - 1 mazzetto di basilico - origano secco - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Lavate i pomodori, tagliateli a fette e teneteli da parte. In una padella, scaldate 4 cucchiai d'olio e fatevi rosolare il cipollotto tritato con gli spicchi d'aglio vestiti; aggiungete i pomodori preparati (conservate qualche fetta per decorare), salate e lasciate cuocere a fuoco vivace per 10 minuti circa. A fine cottura eliminate gli spicchi d'aglio.
● **2** Lessate i rigatoni in abbondante acqua bollente salata e scolateli leggermente al dente. Condite la pasta con il sugo di pomodoro.
● **3** Sul fondo di una teglia unta d'olio stendete uno strato di pasta condita, coprite con abbondanti foglie di basilico, una spolverizzata di parmigiano e origano e uno strato di fette di mozzarella; ripetete la sequenza degli ingredienti e terminate con le fette di pomodoro tenute da parte. Infornate a 220° per 20 minuti, poi accendete il grill e lasciate gratinare per 5 minuti. Sfornate e servite.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 40 minuti** ● **640 cal/porzione**



Pirofila smaltata con profilo rosso Falcon Enamelware in vendita da Agape12, sedia pieghevole vintage di 100FA. Nella pagina accanto: piatto fondo in ceramica di Serex, tessuto in lino di C&C Milano, tagliere in legno di mango di HK Living da Jannelli & Volpi, barattolo in vetro per conserva di Weck, assi di legno sbiancate di 100FA. Indirizzi a pagina 6



SPAGHETTI AGLI SGOMBRI E CONFIT DI DATTERINI

PER 4 PERSONE
per i pomodori confit: 24 pomodori datterini - timo fresco - olio extravergine d'oliva - sale
per la pasta: 200 g di sgombro sott'olio - 320 g di spaghetti - 2 cucchiai di capperi - 1 cucchiaino di fiori di finocchio secchi - 1 stecca di cannella - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Preparate i pomodori. Lavate i datterini, incidetene la buccia, immergeteli in acqua bollente per 30 secondi, poi scolateli e immergeteli in acqua ghiacciata. Spellateli, divideteli in due, salateli e lasciateli riposare 1 ora sopra un tagliere inclinato.
● **2** Tamponateli con carta da cucina, trasferiteli in una teglia sopra un foglio di carta forno, conditeli con olio e foglioline di timo e cuoceteli in forno a 110° per 1 ora e mezzo. Potete conservarli in frigorifero per 1 settimana, in un barattolo, ben coperti d'olio.
● **3** Preparate la pasta. Spezzettate la cannella, trasferitela in 1/2 bicchiere d'olio, lasciate riposare 30 minuti quindi filtrate l'olio e tenetelo da parte. In una ciotola, spezzettate lo sgombro scolato, unite i capperi e i pomodori confit. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli, trasferiteli nella ciotola con il condimento, mescolate, profumate con fiori di finocchio, condite con l'olio alla cannella e servite.

MEDIA
● **Preparazione 40 minuti + riposo** ● **Cottura 1 ora e 20 minuti** ● **540 cal/porzione**

avxhome.se

> segue da pag. 19

Ottime le ricette al forno. Classici i pomodori ripieni di riso, ma anche un semplice trito di pangrattato e aromi, con qualche cappero a fare da contrappunto dà un risultato stuzzicante. Irrinunciabile, con il prodotto fresco, è la pappa col pomodoro toscana. Facile, anzi elementare, esige pane casereccio e raffermo, basilico molto abbondante e olio di frantoio.

Dalle Americhe alla pizza Margherita

Certo, la versatilità del pomodoro è straordinaria. Si stenta a credere che la pianta, venuta dal Nuovo Mondo nel '500, abbia avuto tante difficoltà per arrivare a tavola. I racconti e le cronache di viaggiatori come Bernardino non furono sufficienti a promuoverla. Bella, sì, ma si pensava che fosse pericolosa per la salute. Poi, la svolta: qualcuno, forse per fame, decise di fidarsi… e non accadde niente di traumatico.

> segue a pag. 27







Vassoio rettangolare smaltato con profilo nero di Madame Gioia Home, tagliere in legno di mango di HK Living in vendita da Jannelli & Volpi, assi di legno sbiancate di 100FA. Indirizzi a pagina 6

GRATIN IN ROSSO E VERDE

PER 4 PERSONE
2 grossi pomodori verdi - 2 grossi pomodori rossi - 1 spicchio di aglio - 3 fette di pane a cassetta - 12 acciughe sott'olio - 2 cucchiai di capperi sott'aceto - 2 rametti di origano secco - 1 cucchiaio di pinoli - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Lavate i pomodori, asciugateli e tagliateli a fette spesse circa 1/2 cm; salateli leggermente e lasciateli riposare sopra un tagliere inclinato per 15 minuti, poi tamponateli con carta da cucina.
● **2** Ungete d'olio una teglia da forno, disponetevi i pomodori alternando quelli rossi e quelli verdi, poi cospargeteli con l'aglio tagliato a fettine molto sottili.
● **3** Private della crosta le fette di pane, trasferitele nel mixer, tritatele, trasferitele sulla placca e mettele in forno a 100°, fino a quando diventano croccanti. Cospargete di briciole i pomodori, condite con un filo d'olio e mettete in forno a 220° per 10 minuti. Togliete dal forno, distribuite le acciughe spezzettate sulla preparazione, aggiungete i capperi, l'origano sbriciolato, i pinoli e rimettete in forno altri 10 minuti. Sfornate il gratin, lasciatelo intiepidire e servite.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 30 minuti** ● **145 cal/porzione**

POMODORI RIPIENI DI RISO E CARNE

PER 4 PERSONE

4 grossi pomodori Marinda o costoluti - 150 g di riso parboiled - 300 g di carne macinata di manzo - 2 porri - 1 cipollotto - 1 spicchio di aglio - 25 foglie di basilico - 15 foglie di menta - erba cipollina - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

● **1** Lessate il riso in acqua bollente salata per 15 minuti circa, finché risulterà leggermente al dente. Pulite il cipollotto e i porri, dei quali conserverete le foglie più esterne intere, e tritate il resto. Fate soffriggere il trito in una padella antiaderente con 3 cucchiai di olio, unite la carne macinata, condite con sale e pepe nero macinato al momento e lasciate cuocere a fuoco vivace per 10 minuti circa. Intanto lavate e asciugate basilico, menta e qualche stelo di erba cipollina, tritateli e riuniteli in una ciotola con la carne e il riso; mescolate e lasciate raffreddare.

● **2** Lavate e asciugate i pomodori, tagliate la calotta e svuotateli facendo attenzione a non romperli; salateli e lasciateli scolare capovolti su carta da cucina. Frullate la polpa interna dei pomodori con l'aglio, 2 cucchiai di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe nero, fino a ottenere un sugo liscio e omogeneo. In acqua bollente salata lessate le foglie esterne dei porri, scolatele e lasciatele asciugate su un canovaccio.

● **3** Tamponate con la carta da cucina l'interno dei pomodori, quindi riempiteli con il composto di riso e carne e condite con il sugo di pomodoro. Chiudete i pomodori con la calotta, legateli con le foglie di porro e spennellateli abbondantemente con l'olio. Sistemateli sulla placca rivestita con carta da forno, trasferiteli nel forno già caldo a 200° e cuocete per 35-40 minuti. Serviteli tiepidi o freddi guarniti con foglie di menta e steli di erba cipollina.

FACILE

● Preparazione 1 ora ● Cottura 1 ora ● 390 cal/porzione



Piatto in ceramica di Serax. Nella pagina accanto: insalatiera in ceramica di De Padova, posate a servire smaltate color senape di Anthropologie, vasetto in vetro per conserva di Weck, assi di legno sbiancate di 100FA. Indirizzi a pagina 6

INSALATA DI POMODORI ALL'ORIENTALE

PER 4 PERSONE
500 g di pomodori misti (Marinda, Canestrino, datterini gialli e neri, Piccadilly, ciliegini, mini perini verdi) - 1 tazza di fiori eduli misti non trattati (petali di tagete, nasturzio, dalia, begonia o altri a piacere) - 1 pizzico di curcuma - 1 pizzico di cumino in polvere - 1 cucchiaino di miele - 2 lime - 1 spicchio di aglio fresco - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Lavate e asciugate i pomodori, tagliateli a spicchi e riuniteli in una ciotola precedentemente sfregata con lo spicchio d'aglio.
● **2** Mescolate in una scodella il miele con il succo di lime, la curcuma, il cumino e 2-3 prese di sale. Incorporate 4 cucchiai di olio ed emulsionate con la forchetta. Versate il condimento sopra i pomodori, mescolate delicatamente, aggiungete i petali dei fiori e servite l'insalata.

FACILISSIMA
● Preparazione 10 minuti ● Cottura nessuna ● 105 cal/porzione

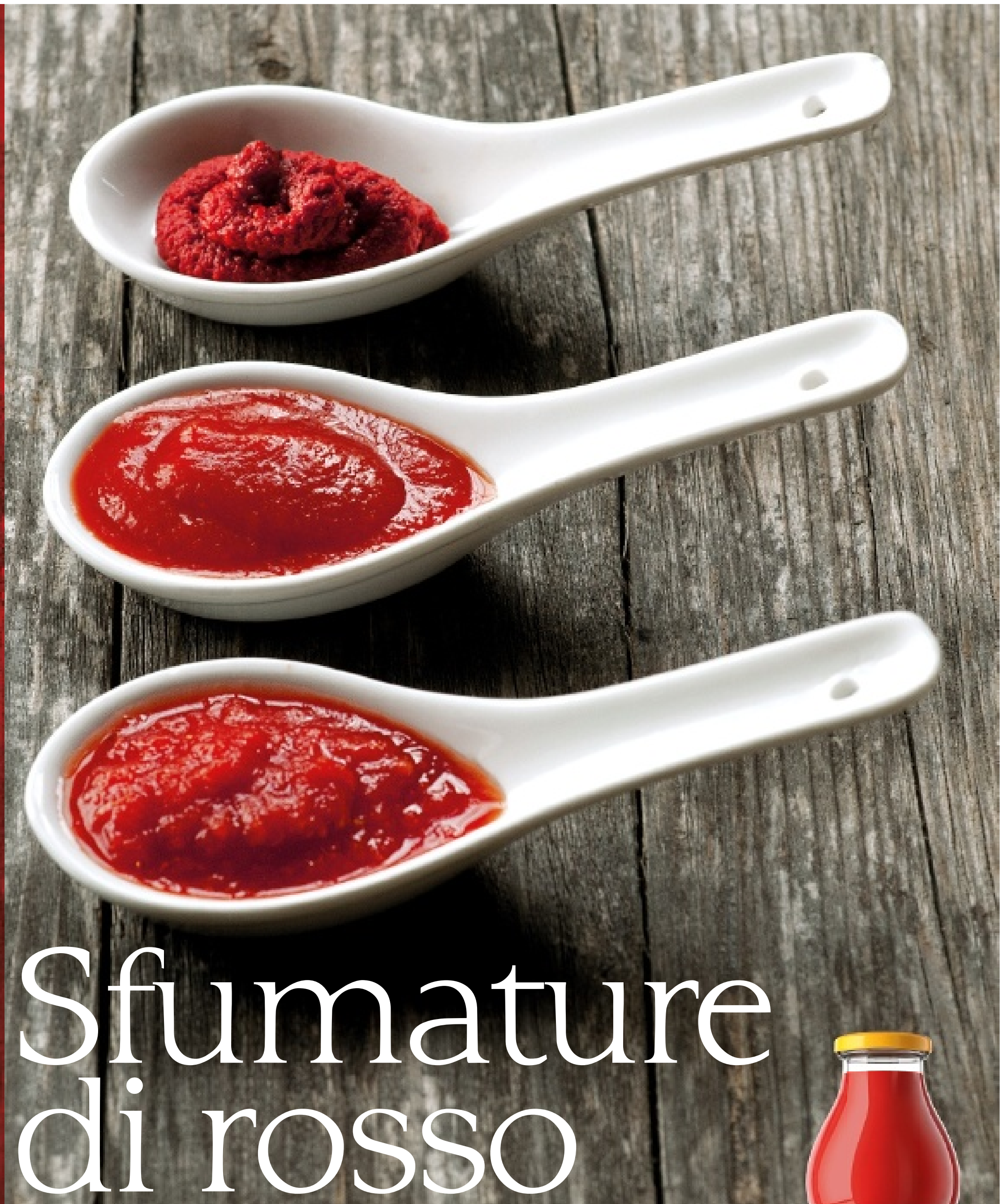




ALLA RICERCA DEI SAPORI E DEI PROFUMI DI UNA VOLTA
Ricercatore dell'Azienda Sperimentale Stuard di San Pancrazio (Parma), Cristina Piazza si occupa del recupero delle antiche varietà di pomodoro da mensa.
È vero che i pomodori di oggi non sono buoni come quelli del passato?
Le nuove varietà profumano di meno perché hanno una buccia più dura e consistente che ne favorisce la conservazione. Quelle antiche hanno una buccia sottile che si deteriora più facilmente, ma ne esalta il gusto e il profumo.
Quindi le varietà antiche sono più difficili da conservare...
Durano meno delle altre, al massimo qualche giorno. Il risultato migliore si ottiene tenendole in un luogo fresco e buio non in frigo.
Qual è il fiore all'occhiello della vostra azienda?
Direi il Riccio di Parma, tondo costoluto, una varietà da salsa che abbiamo trasformato in pomodoro da mensa. È di grande versatilità, ottimo nelle insalate e per piatti come la pappa al pomodoro.
Secondo lei come si gusta meglio un buon pomodoro?
Sulla bruschetta. Consiglio il Riccio di Ziveri, costoluto, ricco di sapore e di profumo e quasi privo di semi. Con il pane e l'olio giusti dà veramente il meglio di se stesso.

Nato dall'incontro tra 10 giovani chef italiani dell'associazione culinaria "Jeunes Restaurateurs d'Europe" e Mutti di Parma, il progetto "Sommelier del Pomodoro" ha l'obiettivo di far conoscere meglio i 3 classici del pomodoro trasformato, polpa, passata e concentrato, e tracciarne una nuova identità gustativa. Per utilizzarli come veri sommelier.

Un vero "Sommelier del pomodoro" sa scegliere l'oro rosso più adatto per ogni preparazione perché conosce le differenze tra polpa, passata e concentrato.



3 Sfumature di rosso

Polpa: fresca e vivace

La Polpa Mutti in finissimi pezzi è lavorata principalmente a freddo, di colore rosso vivo e dal profumo fresco del pomodoro di agosto. "Consigliabile a crudo o poco cotta per sughi, guazzetti e bruschette" spiega la Chef Marianna Vitale. Ideale per i piatti a base di pesce, stempera la pesantezza dei piatti tendenzialmente grassi.

Passata: cremosa con nota dolce

La Passata Mutti ha densità cremosa e gusto dolce. Per questo è perfetta nei sughi per la pasta, per le preparazioni a cottura breve e per le ricette ad alta cremosità, come gelatine e coulis. Un'idea? Lo chef Nicola Fossaceca consiglia "risotto al pomodoro da finire con scorza di limone grattugiata".



Appuntamento con il Concentrato Mutti sul prossimo numero di Sale&Pepe

CONSERVA SPEZIATA DI POMODORO

PER 4 BARATTOLI DA 2,2 DL
2 pomodori ramati - 300 g di pomodori ciliegini - 3 grossi scalogni - 1 testa di aglio fresco - 1 dl di aceto di vino bianco - 1 cucchiaio di zucchero - 2 cucchiaini di senape all'antica - 1 peperoncino rosso fresco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

● **1** Lavate, asciugate e dividete a metà i pomodori; conditeli con 4 cucchiai di olio, 1/2 cucchiaino di sale e un'abbondante macinata di pepe nero. Disponeteli con la parte tagliata verso l'alto in una teglia foderata con carta da forno insieme agli scalogni sbucciati e alla testa di aglio vestita. Trasferiteli nel forno già caldo a 200° per 40 minuti circa, finché le verdure risulteranno morbide.
● **2** Lasciate intiepidire, quindi tritate grossolanamente i pomodori (lasciando 1/4 dei ciliegini interi), affettate gli scalogni e gli spicchi di aglio sbucciati. Trasferite tutto in un'ampia pentola, aggiungete l'aceto, il peperoncino e spolverizzate con lo zucchero, regolate di sale se necessario. Lasciate cuocere la conserva 10-15 minuti, finché l'aceto è evaporato e il composto si è addensato.
● **3** Togliete dal fuoco, unite la senape all'antica, mescolate e fate raffreddare. Trasferite la conserva nei barattoli di vetro e riponeteli in frigorifero. Deve essere consumata entro 1 mese circa ed è perfetta come accompagnamento per carni di manzo o maiale alla griglia.

FACILE
● Preparazione 1 ora + riposo ● Cottura 55 minuti ● 130 cal/barattolo



Barattoli da conserva in vetro con coperchio di Weck, cucchiaio smaltato nero in vendita da Madame Gioia Home, piastrella in terracotta smaltata e dipinta a mano di Made a Mano in vendita da Agape12. Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 22

Anzi, quella polpa ricca e saporosa, si prestava ottimamente alla cottura… Le prime ricette codificate in ambiente napoletano risalgono alla fine del '700, poi, in pochissimi anni, ecco il successo più sfolgorante, soprattutto al Sud. Per conquistare le regioni del Nord ci volle un po' di più e la genialità di un piemontese, Cirio, che per primo mise il pomodoro in scatola. Ma anche la Regina Margherita e la pizza tricolore a lei dedicata fu un lancio fantastico per l'ortaggio che poteva essere coltivato nella pianura padana come negli orti della Liguria.

Delizie sotto vetro

A proposito di conserve domestiche. L'abbondanza di pomodori e i prezzi abbordabili suggeriscono di metterli sottovetro. I metodi sono più o meno laboriosi e legati alla tradizione, specie al Sud diffusissima. Anche per il calore ai fornelli, non è impegno da poco, ma il sapore che si ritroverà compenserà della fatica. Consiglio di chiamare qualche volenteroso a condividere l'impresa. La dimensione corale ha qualcosa di epico e avventuroso che aggiunge gusto. Che il pomodoro sia con voi.

GRANAPADANO.IT

IL BUONO CHE C'È IN NOI VI ASPETTA A EXPO MILANO 2015.

Dove nasce Grana Padano ci sono tante cose buone: la terra, per esempio, che con la sua erba verde nutre le nostre mucche, che con il loro buon latte ci permettono di fare il formaggio dop più consumato al mondo. È il nostro modo di nutrire il pianeta, un modo buono, che è così da quasi mille anni. Ecco perché a Expo non potevamo proprio mancare.



Authorised Reseller

EXPO

MILANO 2015

FEEDING THE PLANET
ENERGY FOR LIFE

G GRANA PADANO P

Consorzio Tutela Grana Padano

DAL 1 MAGGIO AL 31 OTTOBRE TI ASPETTIAMO A EXPO MILANO 2015:
EATALY – IDENTITÀ GOLOSE EXPO – CASCINA TRIULZA – CIBUS È ITALIA
COLDIRETTI – CONFAGRICOLTURA – L'ALBERO DELLA VITA

Viv@ il pomodoro!

DELIZIA DELLA CUCINA MEDITERRANEA CHE ONLINE È IN FANTASIOSE PREPARAZIONI, NON SOLO ITALIANE

di Barbara Roncarolo



FEEL COOK

«L'alimento che meglio rappresenta tutta la nostra italianità, fatta di sole, profumo e bellezza è sicuramente il pomodoro» dice Roby e sul blog che cura con Loris (**http://feelcook.blogspot.it**) lo troviamo in tutti i modi, anche come invitante pesto di pomodori secchi.

FOTO E FORNELLI

Senza pomodori al riso (rigorosamente con le patate) non è un'estate come si deve. Questo il parere di Alexandra, che sul suo **fotoefornelli.com** racconta di sé: «sono una romana in Germania con un passato "dell'altro mondo", appassionata di cucina e fotografia, fiori e mercatini».





ULTIMISSIME DAL FORNO

Il pomodoro su **ultimissime dalforno.blogspot.it** ha un tocco raffinato, pur nella sua semplicità. Forse sarà perché Anna, l'anima del blog, adora le ricette un po' country, il comfort food, lo stile shabby e tutto quello che è nordico. Il suo sito è elegante, rassicurante e appetitoso.



UN DÉJEUNNER DE SOLEIL

Un po' italiana, e soprattutto francese, Edda ha un bel sito bilingue (**undejeunerdesoleil.com**) con tante preparazioni ghiotte di entrambi i Paesi, a base di pomodori in primis. A leggere le ricette pare di sentirne il sapore e il delizioso accento che solo in Oltralpe hanno quando parlano la nostra lingua.



LA TARTE MAISON

Una memoria legata agli odori e un talento per i piatti orginali e ben fotografati. Il sito di Marina (**Latartemaison.it**) è ricco, lieve e delicato; vi si trova la crostata con pomodorini e squacquerone, una ricetta che fa gola.

salepepe.it Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito

Segnalateci il vostro blog e le vostre foto sui social. Su Twitter e Instagram @salepepe_it



Spaghetti al sapore di mare

IL PESCE PIÙ GUSTOSO E LA PASTA LUNGA SI INCONTRANO PER CELEBRARE UN GRANDE CLASSICO DELLA TAVOLA ESTIVA CHE SI RINNOVA SEMPRE IN TANTE VARIANTI APPETITOSE, ARRICCHITE DA VERDURE DELL'ORTO ED ERBE PROFUMATE

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Paola Volpari, foto di Luca Colombo/Studio XL, styling di Sissi Valassina con la collaborazione di Giovanna Baseggio





Piatti Wedgwood, bicchiere Bitossi, tessuto C&C. Nella pagina a fianco, piatto Madame Gioia. Indirizzi a pagina 6

Con peperoni e scampi
pag. 32



CON SUGHETTO AL BRANZINO E POMODORINI CARAMELLATI

PER 4 PERSONE
320 g di spaghetti - 2 piccoli branzini sfilettati (circa 350 g) - 30 g circa di erbe aromatiche miste già mondate (maggiorana, timo, finocchietto, prezzemolo, basilico) - 1 dl di vino bianco secco - 1 scalogno - 300 g di pomodorini Pachino - 1 cucchiaio di zucchero - origano - 70 g di burro - sale - pepe

● **1** Lavate e asciugate i pomodorini e fateli leggermente rosolare in un tegame antiaderente con 30 g di burro, spolverizzateli con un poco di origano, sale, pepe e lo zucchero e lasciateli caramellare per qualche minuto a fuoco vivo, poi aggiungete 3 cucchiai di vino, fatelo in parte evaporare e spegnete il fuoco.
● **2** Private i filetti di branzino delle eventuali spine e, ancora con la pelle, fateli rosolare per qualche istante in un tegame con il burro rimasto e lo scalogno sbucciato e tritato, bagnateli con il vino rimasto, lasciatelo leggermente sfumare poi estraete i filetti, spellatene 2/3 e spezzettateli, tenete da parte gli altri senza privarli della pelle.
● **3** Aggiungete al sugo di cottura del pesce le erbe aromatiche miste lavate e tritate, salate, pepate, unite 2 dl circa di acqua calda e proseguite la cottura per 3-4 minuti in modo da far restringere un po' il sughetto; infine aggiungete il branzino spezzettato.
● **4** Fate cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela al dente, versatela nel tegame con il sugo alle erbe, aggiungetevi i pomodorini caramellati con il loro sughetto e spadellate il tutto per qualche istante.
● **5** Servite la pasta con i filetti di branzino tenuti da parte e tagliati a trancetti.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 20 minuti** ● **490 cal/porzione**

CON PEPERONI E SCAMPI

PER 4 PERSONE
320 g di spaghetti - 10 scampi (circa 700 g) - 400 g circa di peperoni di vari colori - 2 pomodori perini maturi - 1 cipolla - erba cipollina - 1 bicchierino di vino bianco secco - 10 g di burro - 6 cucchiai di olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Scottate i pomodori per qualche istante in acqua bollente, scolateli, sbucciateli e tagliateli a tocchetti. Private i peperoni del picciolo, apriteli a metà, eliminate i semi e i filamenti bianchi, lavateli, tagliateli a falde e fateli abbrustolire sotto il grill del forno, poi spellateli e tagliateli a tocchetti.
● **2** Staccate la testa e le chele di 8 scampi, privateli del carapace e del filino nero sul dorso e tritateli grossolanamente, con un pestacarne pestate leggermente le teste e le chele. Tagliate a metà per il lungo gli altri 2 scampi e togliete il filino nero sul dorso.
● **3** Fate rosolare in un tegame la cipolla tritata con 4 cucchiai di olio e il burro, unite le teste e le chele e cuocetele a fuoco vivace per qualche minuto, bagnate con il vino e lasciatelo sfumare, poi eliminatele. Unite gli scampi tritati e i pomodori, salate, pepate, proseguite la cottura per 10 minuti, unite i peperoni, regolate di sale e spegnete il fuoco.
● **4** Ungete gli scampi tagliati a metà con l'olio rimasto e fateli grigliare per qualche minuto su una bistecchiera di ghisa, salateli e pepateli; cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela al dente, conditela con il sugo preparato e servitela con i mezzi scampi grigliati ed erba cipollina tagliuzzata

FACILE
● **Preparazione 40 minuti** ● **Cottura 35 minuti** ● **495 cal/porzione**



CON IL POLPO AL SAPORE DI PANZANELLA

PER 4 PERSONE
320 g di spaghetti - 1 polpo (o piovra) di circa 1 kg - 1 carota - 1 cipolla dorata - 500 g di pomodori ramati maturi e sodi - 1 cetriolo - 1 cipolla di Tropea - 1 cuore di sedano con le foglie - basilico - menta - 1 foglia di alloro - 2 cucchiai di aceto bianco - 8 cucchiai di olio extravergine d'oliva - sale - peperoncino fresco piccante

● **1** Mondate la carota e sbucciate la cipolla, tagliatele a tocchi e trasferiteli in una grande casseruola con abbondante acqua in ebollizione, aggiungete un pizzico di sale e l'alloro e fate sobbollire le verdure.
● **2** Private la sacca del polpo delle interiora e la parte dei tentacoli degli occhi e del "becco" centrale, lavatelo bene poi, tenendolo per la testa con una pinza, immergete il polpo per tre volte nel brodo che avrete riportato a ebollizione. Quando i tentacoli si saranno arricciati, lasciatelo andare nell'acqua e cuocetelo per circa 50-55 minuti.
● **3** Scolate il polpo, lasciatelo intiepidire e poi affettatelo finemente, private il suo brodo delle verdure e tenetelo da parte. Tagliate la cipolla rossa a spicchietti sottili, mondate e lavate la verdura rimasta e tagliatela a dadini, mettetela in una grande ciotola e unitevi il polpo. Condite la preparazione con abbondante basilico e qualche foglia di menta tritati, l'aceto, l'olio, poco di sale e peperoncino tritato e mescolate bene.
● **4** Aggiungete un poco di acqua calda al brodo di cottura del polpo, portatelo a ebollizione, unitevi gli spaghetti e portateli a cottura. Scolate la pasta al dente e versatela subito nella ciotola con il polpo, mescolate bene e servite subito.

FACILE
● **Preparazione 40 minuti** ● **Cottura 1 ora e 30 minuti** ● **625 cal/porzione**



Piatto Rina Menardi, tovagliolo Madame Giaia, tessuto Silva, oliera Shop Saman. Nella pagina accanto, piatti Nella Longari, piatto con decoro blu Shop Saman. Indirizzi a pagina 6



SPAGHETTI AL SUGO DI MELANZANE CON BOCCONCINI DI PESCATRICE

PER 4 PERSONE
320 g di spaghetti - 350 g di pescatrice - 2 melanzane lunghe e sottili del peso di circa 150 g cad - 400 g di polpa di pomodoro - 70 g di rucola - 1 porro - zucchero - 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Spuntate le melanzane, lavatele, asciugatele e tagliatele a fette di 1/2 cm circa di spessore e fatele grigliare su di una griglia o su di una padella di ghisa; privateil porro delle radici, affettate 3-4 cm della parte bianca; sbollentate qualche striscia verde e lunga del porro e poi tagliatela a listarelle.
● **2** Private la pescatrice dell'osso centrale e della pellicina e tagliatela in 12 dadotti, salateli, pepateli, avvolgete ognuno con una striscia di melanzana e legate gli involtini ottenuti con le listarelle di porro.
● **3** Fate appassire la parte bianca del porro tagliata a rondelle in un tegame con l'olio, unite la polpa di pomodoro, salate, pepate, aggiungete un pizzico di zucchero e cuocete la salsa per 5 minuti; quindi aggiungetevi gli involtini di pescatrice e proseguite la cottura per 5-7 minuti, infine spegnete il fuoco.
● **4** Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata, nel frattempo lavate e spezzettate la rucola. Scolate la pasta, conditela subito con il sugo preparato e la rucola, mescolate delicatamente e servite.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 40 minuti** ● **440 cal/porzione**



Piatti Madame Gioia, forchetta Stanze della memoria, tessuto C&C. Nella pagina accanto, piatto Madame Gioia, bicchiere in ceramica Shop Saman, tovaglioli Nella Longari, tovagliolo azzurro Madame Gioia. Indirizzi a pagina 6

SPAGHETTI CON FILETTI DI SGOMBRO E CAPONATINA

PER 4 PERSONE
320 g di spaghetti - 2 piccoli sgombri sfilettati (circa 350 g) - 500 g di zucchine - 1 costa di sedano - 1 pomodoro maturo - 1 cipollotto novello - 50 g di olive nere denocciolate - 25 g di capperi sotto sale - 30 g di pinoli - 1 cucchiaino di zucchero - rosmarino - 1 spicchio di aglio - 1 cucchiaio di aceto di mele - 6 cucchiai di olio extravergine d'oliva - sale - peperoncino piccante

● **1** Dissalate i capperi sotto l'acqua corrente, lasciateli a bagno in una ciotola di acqua fredda per 10 minuti e sciacquateli di nuovo. Scolateli e asciugateli sulla carta assorbente. Spuntate le zucchine, lavatele e tagliatele a dadini. Mondate, lavate e tagliate a dadini il sedano e il pomodoro e affettate il cipollotto, quindi fate rosolare tutte le verdure in un tegame con 4 cucchiai di olio e un poco di rosmarino tritato.
● **2** Proseguite la cottura a fuoco vivace per 5 minuti, poi salate, unite un pizzico di peperoncino, le olive tagliate a tocchetti, i capperi dissalati, lo zucchero e l'aceto e continuate la cottura a fuoco vivace per 2-3 minuti; tagliate i filetti di sgombro a tocchetti.
● **3** Cuocete la pasta in acqua bollente salata. Nel frattempo, fate scaldare l'olio rimasto in un tegame con lo spicchio di aglio sbucciato e privato del germoglio, unitevi gli sgombri e i pinoli, salateli e fateli rosolare a fiamma vivace 2-3 minuti per parte. Scolate la pasta, conditela subito con la caponatina tiepida e gli sgombri con il loro sughetto privato dell'aglio, mescolate bene e servite.

FACILE
● **Preparazione 40 minuti** ● **Cottura 30 minuti** ● **630 cal/porzione**




A TAVOLA, TUTTO SOTTO CONTROLLO.
Cuore
olio di mais
MANGIAR BENE E SENTIRSI IN FORMA
DA MAIS NON MODIFICATO GENETICAMENTE
Ricco di Polinsaturi Omega 6
Fonte di Vitamine E e B6
CON ACIDO LINOLEICO CHE AIUTA A CONTROLLARE IL COLESTEROLO
PROVA LA NOVITÀ
Cuore
IPOSODICO IODATO
Sale Dietetico
a ridotto contenuto di sodio
MANGIAR BENE E SENTIRSI IN FORMA.
Olio Cuore è naturalmente ricco di polinsaturi Omega 6,
in particolare di acido linoleico che contribuisce
al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue,
nell'ambito di una dieta varia ed equilibrata
e di uno stile di vita sano e attivo. Vedi etichetta.
MANGIAR BENE E SENTIRSI IN FORMA.
WWW.OLIOCUORE.IT
SEGUICI SU



Con i sughi di pesce

PROTAGONISTA INCONTRASTATO È IL BIANCO. DAI PROFUMI NETTI E GIOVANILI

di Sandro Sangiorgi,
a cura di Monica Pilotto

LA PASTA HA UN RUOLO CENTRALE

È il regno del vino bianco e, in particolare, di quello contraddistinto da fragranze giovanili, dotato di una corposità snella sorretta da una freschezza pronunciata e da una sapidità minerale. Noi siamo convinti sostenitori che su diverse ricette di pesce, rossi, rosati e bianchi macerati sulle bucce possano fare bene, ma anche che, quando gli equilibri tra gli ingredienti sono così sottili e delicati, siano preferibili tipologie altrettanto soavi.
C'è poi il ruolo della pasta che, come spiegato in altre occasioni, ha un potere diluente nei confronti dei sughi, alleggerendone ulteriormente l'influenza. Se si indaga sull'interazione degli spaghetti con i condimenti rispetto all'abbinamento con altri formati di pasta, si scopre la loro maggiore versatilità. È la pasta lunga che meglio attrae le salse, comprese quelle apparentemente disarticolate, creando sempre un credibile punto di fusione, sia quando si ricorre al ripasso in padella sia nel caso gli ingredienti vadano direttamente nella scodella, quasi a rafforzarne le differenze. Come negli spaghetti con salsa di peperoni, dove la sapida tenerezza degli scampi e la pungenza dell'erba cipollina, inseriti al momento di andare a tavola, si confrontano con l'amabile cremosità della base e aprono il campo a bianchi dai profumi netti e dal comportamento gentile, abili a seguire ogni sfumatura.

SEMPRE BIANCHI. MA QUALI?

Oltre alle etichette consigliate, i bianchi adatti alle ricette del servizio vengono da luoghi ben noti agli appassionati dell'enologia italiana: Orvieto, Soave, Etna, Cirò; e poi l'Irpinia con Fiano e Greco, la Sardegna settentrionale col Vermentino e le colline orientali del Friuli con la Ribolla. Non importa che nelle preparazioni abbiano un ruolo da protagonisti ingredienti complessi per il vino, quali pomodori, cetrioli, cipolle crude, melanzane... È l'unità creata dalla pasta al momento dell'assaggio a comporre un mosaico al quale il liquido odoroso partecipa come ultima tessera decisiva.

Foto Luca Colombo/Studio XL

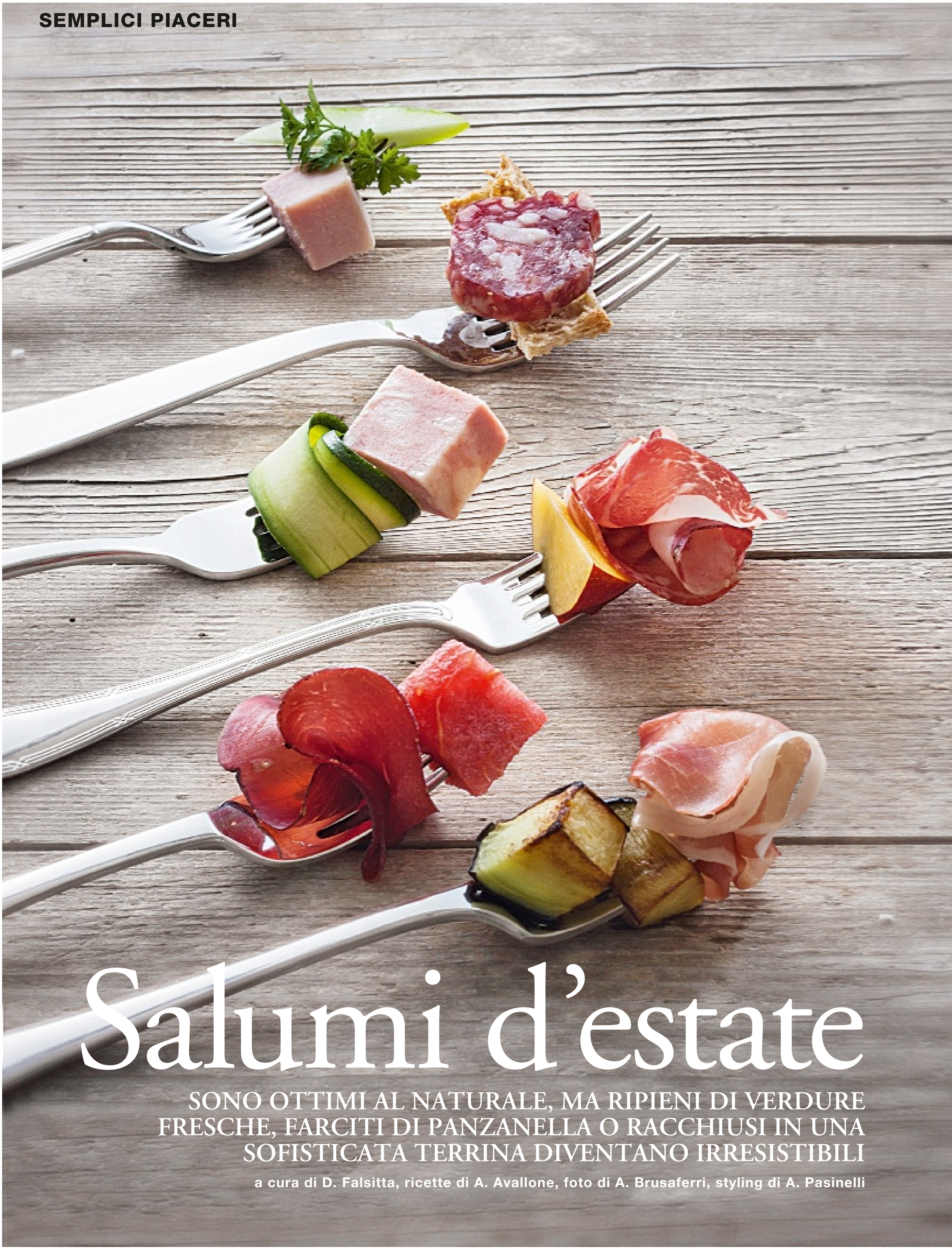


COSTA DI GIULIA
Az. Agricola Michele Satta, Castagneto Carducci (LI), 0565 773041; 12,50 €.
Michele Satta ha sfruttato come pochi le eccezionali potenzialità del territorio di Bolgheri: Costa di Giulia rappresenta il bianco dalle proporzioni raffinate, dai profumi raccolti, un vino da spendere sulla vivida ricchezza del polpo (pag. 31).

GRÜNER VELTLINER
Az. Vinicola Garlider, Velturno (BZ), 0472 847296; 16 €.
Questo vino è una carezza a tratti affilata dalla vitalità minerale dei vigneti di montagna, un tocco sereno che si distende sulla lingua e riprende i fili di ciò che abbiamo mangiato: quel sughetto verde, i pomodori caramellati e la fibra setosa del branzino (pag. 31).

CHEVERNY BLANC
Domaine de Montcy di Laura Semeria, +39 3246803134; 13 €.
La ricetta con scampi e peperoni (pag. 30) induce a provare lo Cheverny, bianco francese della Loira, ottenuto unendo il vitigno "sauvage" e l'indigeno Chenin che dona carattere e lunghezza gustativa.

GRILLO COSTE AL VENTO
Cantine Barbera, Menfi (AG), 0925 570442; 16 €.
Marilena Barbera ha fatto la scelta bio; da qui nasce questo Grillo generoso e avvolgente, deciso sulla cedevolezza dello sgombro e attento alla tenacia della pescatrice (pag. 33 e 32).



Salumi d'estate

SONO OTTIMI AL NATURALE, MA RIPIENI DI VERDURE FRESCHE, FARCITI DI PANZANELLA O RACCHIUSI IN UNA SOFISTICATA TERRINA DIVENTANO IRRESISTIBILI

a cura di D. Falsitta, ricette di A. Avallone, foto di A. Brusaferri, styling di A. Pasinelli



“Ravioli” di bresaola con ripieno di verdure

pag. 42

È tutta una questione di clima. Dalla temperatura, dall'umidità e dal vento dipende la quantità di sale e spezie necessarie alla concia di un salume: ne basta meno nelle regioni del nord, con inverni freddi e nebbiosi, dove nascono specialità di rara dolcezza; ce ne vuole sempre di più man mano che si scende lungo lo stivale e la temperatura si riscalda. Ed è sempre lui, il clima, che d'estate induce a consumare una quantità di prosciutti e salami maggiore che durante l'inverno.

> *segue a pag. 41*

In questa pagina: piatto di Zara Home, bicchiere di Bormioli Rocco, tovaglia di Tiger, tovagliolo di Linum, posata di Broggi. Nella pagina accanto: posate di Sambonet. Indirizzi a pagina 6

In questa pagina: padella di Mauviel distr. da Maino Carlo, tagliere Totally Bamboo distr. da Maino Carlo, tovagliolo di Maisons du Monde. Nella pagina accanto: piatto di Zara Home, posata di Sambonet, ciotola di Bormioli Rocco. Indirizzi a pagina 6



Involtini di prosciutto e melanzane

pag. 42

CANNOLI DI PROSCIUTTO COTTO ALLA PANZANELLA CON OLIO AL BASILICO

PER 4 PERSONE
8 fette di prosciutto cotto compatto non troppo sottili - 2 fette di pane integrale del giorno prima - 100 g di pomodori ciliegini - 2 cipollotti rossi - 2 coste di sedano bianco - 1 mazzo di basilico - 4 fette di cacciatorino - 2 cucchiai di aceto di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

● **1** Preparate l'olio al basilico: frullate, con il frullatore a immersione, una grossa manciata di foglie di basilico con 0,5 dl d'olio, fino a ottenere un composto omogeneo. Tagliate a spicchi i pomodorini e salateli. Affettate i cipollotti, condite con un pizzico di sale e 2 cucchiai di aceto.
● **2** Eliminate la crosta del pane, ammorbidite la mollica con un po' d'acqua, strizzatela e sbriciolatela, quindi mescolatela con i pomodorini, i cipollotti, il sedano mondato e il cacciatorino tagliati a dadini. Infine unite delle foglie di basilico spezzettate. Condite la panzanella con un filo d'olio, poco sale e una macinata di pepe nero.
● **3** Stendete le fette di prosciutto sul piano di lavoro, riempitele con 2 cucchiai di panzanella, condite con un cucchiaino d'olio al basilico e arrotolate, rifilando i bordi per ottenere una forma regolare. Servite con alcune gocce di olio al basilico e, se vi piace, foglie di basilico rosso e qualche petalo di fiore edule.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura nessuna** ● **325 cal/porzione**



> segue da pag. 39

"Non obbligano ad accendere i fornelli. E basta un buon salame per offrire una merenda all'aperto, all'ombra di una pergola", dice Massimo Spigaroli, che è lo chef stellato dell'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense, ma anche un raffinato produttore di salumi, nonché colui che alla figura del masalìn (il norcino emiliano che un tempo andava di casa in casa per trasformare il maiale in tante delizie commestibili) ha dedicato addirittura un museo. "Per servire al meglio gli affettati l'unica regola da seguire, dopo averli tolti dal frigo, è farli climatizzare sotto un tovagliolo per 10 minuti". Ancora il clima..."Il loro abbinamento d'elezione ovviamente è il pane", continua lo chef, "per prodotti raffinati come il nostro culatello di Zibello o il crudo di Parma è consigliabile un a mollica bianca e dolce, anche al miele.

> segue a pag. 44



"RAVIOLI" DI BRESAOLA CON RIPIENO DI VERDURE

PER 4 PERSONE
16 fette di bresaola - 12 fette di coppa - 3 caprini - 100 g di ricotta di pecora - una manciatina di germogli di porro - 1 pompelmo rosa piccolo - 1 pesca nettarina - 1 fetta di anguria - 2 falde di peperone giallo - succo di limone - foglioline aromatiche - olio extravergine d'oliva - sale - pepe macinato al momento

● **1** Sbucciate al vivo il pompelmo, tagliatelo a metà e poi a mezzelune molto sottili. Tagliate a metà la pesca, snocciolatela e affettatela finemente. Condite la ricotta con una macinata di pepe e mescolatela a crema. Riducete l'anguria a dadini e il peperone a dadini più piccoli, mescolateli, salate leggermente.
● **2** Prendete le fette di bresaola e ponetevi al centro un cucchiaino di caprino, qualche germoglio di porro e una fettina di pompelmo rosa. Piegate a metà ogni fetta per formare una mezzaluna e con un coppapasta rendete il taglio più preciso. Prendete le fette di coppa e ponete al centro un cucchiaino di ricotta e una fettina di pesca, ripiegate le fette a mezzaluna e rifilatele con il coppapasta.
● **3** Disponete in ogni piatto 4 ravioli di bresaola e 3 di coppa, al centro ponete l'insalatina di anguria, guarnite con foglioline verdi a vostra scelta (nel nostro c'è l'acetosella, ma vanno bene basilico, cerfoglio, prezzemolo), succo di limone, olio e pepe.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura nessuna** ● **415 cal/porzione**



INVOLTINI DI PROSCIUTTO E MELANZANE

PER 4 PERSONE
2 melanzane - 16 fette grandi di prosciutto crudo dolce - 16 fettine di provolone - salvia fresca - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero macinato al momento

● **1** Affettate le melanzane, salatele leggermente, conditele con un filo d'olio e cuocetele sotto il grill finché prendono colore su entrambi i lati. Lasciatele raffreddare.
● **2** Mettete 2 fette piccole di melanzana (o una grande) sopra un tagliere, ponete al centro una fettina di formaggio, ripiegate i 4 lati verso l'interno a formare un pacchettino. Avvolgete ogni pacchettino in una fetta di prosciutto crudo, ungete leggermente, fate aderire una foglia di salvia al prosciutto.
● **3** Scaldate una padella antiaderente, versatevi un filo d'olio e fate rosolare i pacchettini per alcuni minuti, girandoli un paio di volte, quando sono dorati e il formaggio si è completamente sciolto serviteli con una macinata di pepe nero.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 10 minuti** ● **330 cal/porzione**

CROSTATA CON MORTADELLA E ZUCCHINE

PER 6 PERSONE
1 confezione di sfoglia integrale già pronta - 4 uova - 2 dl di latte 2/3 grosse zucchine - 200 g di mortadella affettata sottile - 200 g di toma non stagionata - 1 cucchiaio di pistacchi spellati - sale - pepe macinato al momento

● **1** Foderate uno stampo da quiche di 20 cm di diametro con la carta da forno e adagiatevi la sfoglia integrale. Pareggiate i bordi e trasferite in frigorifero per 15 minuti.
● **2** Tagliate le zucchine a nastro con lo sbuccia patate. Affettate sottile la toma e dividete ogni fetta di mortadella in 3 strisce che piegherete a metà per il lungo. Quindi abbinate ogni striscia di zucchina con una di mortadella mettendo al centro una fettina di formaggio. Sistemate i "sandwich" di verdura e salume in piedi dentro allo stampo, a spirale.
● **3** Sbattete le uova con il latte, salate e pepate, versate la crema fra le fette di ripieno, cospargete di pistacchi affettati e infornate a 180° per 40 minuti, nella parte più bassa del forno. Tenete coperta la torta con un foglio di carta da forno fino a 2/3 della cottura. Se potete, utilizzate il forno in modalità ventilata. Lasciate intiepidire prima di tagliare.

FACILE
● **Preparazione 1 ora** ● **Cottura 40 minuti** ● **395 cal/porzione**





In questa pagina: piatto Zara Home, tovagliolo Linum. Indirizzi a pagina 6

BERE GIUSTO

È la terrina il piatto più complicato da accostare, ma l'agrodolce dei cetrioli, ben contenuto dalla frutta secca ci consente un morbido Merlot dei Colli Bolognesi. Gli involtini e la crostata si giovano della presenza di due formaggi sapidi che invitano a stappare un Trebbiano frizzante dei Colli di Parma; mentre la tenerezza gustativa di ravioli e cannoli evoca l'aerea vitalità del Rosso di Valtellina.



Piatto di Maisons du Monde, tagliere Totally Bamboo distr. da Maino Carlo, posata di Broggi. Indirizzi a pagina 6

TERRINA DI PROSCIUTTO COTTO CON INSALATA DI CETRIOLI AGRODOLCI

PER 6 PERSONE
400 g di prosciutto cotto - 25 g di pistacchi pelati - 25 g di mandorle pelate - 30 g di uvetta - 1 mazzo di prezzemolo - 10 g di gelatina istantanea in polvere - 1 dl di vino bianco secco - sale
per l'insalata: 1 cetriolo - 1 cucchiaino di miele - 2 cucchiaini di senape rustica - 1 uovo sodo - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** In un pentolino su fuoco vivace fate ridurre il vino della metà, unite 2 dl d'acqua, spegnete e unite la gelatina, mescolando con una frusta. Regolate di sale e fate intiepidire. Riducete il prosciutto a dadi, eliminando il grasso.
● **2** Versate 2-3 cucchiai di gelatina in uno stampo da 6 dl e trasferitelo in frigo per 15 minuti o finché è solido.
● **3** Tritate il prezzemolo e mescolatene 2/3 con 5-6 cucchiai di gelatina, quindi versate nello stampo e rimettete in frigo per 15 minuti. Mescolate i dadi di prosciutto, l'uvetta, i pistacchi e le mandorle tagliate a metà, il prezzemolo e la gelatina rimasti. Trasferite tutto nello stampo, disponendo il prosciutto in modo da non lasciare grandi spazi vuoti, versate la gelatina fino a metà stampo e rimettete in frigo per 20 minuti, poi versate la gelatina rimasta e lasciate in frigorifero per tutta la notte.
● **4** Sformate la terrina immergendo lo stampo in acqua calda e affettatela. Preparate l'insalata: tagliate il cetriolo a fette spesse, quindi a bastoncini in sbieco. Mescolate il miele, la senape, l'uovo tritato a coltello e 4 cucchiai d'olio, regolate di sale e versate sui cetrioli, lasciate riposare 15 minuti prima di servire con la terrina.

MEDIA
● **Preparazione 75 minuti + riposo**
● **Cottura nessuna** ● **280 cal/porzione**

> segue da pag. 41

I salumi toscani compensano la loro sapidità con il pane sciapo, mentre le specialità speziate e piccanti del sud rendono meglio con pani rustici e dalla nota acida che puliscono il palato". E che dire dei matrimoni con la frutta? "Sono ottimi perché aggiungono umidità. Oltre a melone e fichi, oggi si sperimentano quelli con i frutti esotici come il mango e la papaia o con le giardiniere agli agrumi: hanno un effetto dirompente che valorizza l'insaccato e toglie il grasso dalla bocca". E per chi i salumi volesse cucinarli? "Mettere in padella un ottimo crudo non ha senso perché la cottura smorza le differenze. Meglio pensare ad altri insaccati o a tagli di recupero. Io, per esempio, prima di cuocere la faraona nella creta, la rivesto con i fondelli di culatello, oppure preparo un savarin di riso con la spalla di cotto che gli fa da mantello".



Sua bontà, il tonno.
NINO CASTIGLIONE
San Cusumano
TONNO
all'olio di oliva
125g
82g
NINO CASTIGLIONE
AURIGA
confezionato in SICILIA
Tonno all'olio di oliva
Incoronati in cucina e acclamati dal palato
Auriga e San Cusumano esaltano il gusto e la tradizione
del tonno lavorato in SICILIA.
NINO CASTIGLIONE
il tonno buono
seguici su Facebook
www.ninocastiglione.it



Le bombette pugliesi

SONO SUCCULENTI BOCCONCINI DI CARNE NATI COME CIBO DA STRADA MA CHE SI POSSONO CUCINARE ANCHE NEL FORNO DI CASA

di Miriam Ferrari, in cucina Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi

I pugliesi ne vanno giustamente fieri: le bombette spopolano in tutte le manifestazioni gastronomiche organizzate sul territorio locale e nazionale e fanno onore al fantasioso nome che portano: dal gusto equilibrato tra dolce e pepato, e dalla consistenza morbida e nello stesso tempo tenace si gustano caldissime, a scottadito, prelevate direttamente dal loro cartoccio (ne circola

> segue a pag. 48









LA PREPARAZIONE

PER 4-6 PERSONE
12 fette di capocollo di maiale - 100 g di pancetta (facoltativa) - 100 g di formaggio canestrato pugliese - 1 mazzetto di prezzemolo - sale - pepe
per la variante ricca del ripieno: 150 g di polpa di maiale - 150 g di polpa di vitello - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 manciata di pecorino grattugiato - sale - pepe

● **1** Sistemate le fette di capocollo su un largo tagliere, appoggiatevi sopra un foglio di carta da forno o una pellicola per alimenti e battetele leggermente con il batticarne per assottigliarle. ● **2** Dividete le fettine di carne in due parti e sistemate su ciascuna metà una fettina di pancetta (se l'usate). ● **3** Tagliate il formaggio canestrato a fettine e distribuitele sulla carne; completate con qualche foglia di prezzemolo. ● **4** Se optate per la variante ricca del ripieno macinate la polpa di maiale e di vitello e raccoglietele in una terrina ● **5** Unite una manciatina di sale, una macinata di pepe, il prezzemolo tritato e il pecorino grattugiato. Mescolate bene fino a ottenere un composto omogeneo. ● **6** Prelevate il mix di carni con un cucchiaio e arrotolate ogni porzione tra le mani in modo da ottenere tante pallottoline della grossezza di una noce; sistematene una al centro di ogni fettina di capocollo.● **7** In qualsiasi modo abbiate farcito le fettine di carne avvolgetele racchiudendo perfettamente il ripieno in modo da ottenere degli involtini di forma il più possibile tondeggiante. ● **8** Infilzate le bombette su lunghi stecchi di legno appoggiandole man mano in una teglia foderata con carta da forno e infornatele a 200° per 15-20 minuti, girandole a metà cottura; qualche minuto prima di sfornarle accendete il grill in modo da ottenere una bella doratura. Gustatele, caldissime accompagnandole, a piacere, con fettine di pane tostato.









> segue da pag. 46

addirittura un tipo "griffato" da Slow food, grande estimatore di questa specialità) e assicurano al palato una ghiotta esplosione di sapori. Merito dei gustosi ingredienti di territorio, fettine di capocollo farcite con il tipico formaggio "canestrato", nella formula più semplice (ma esistono anche varianti più ricche), e della maestria dei "bombaroli", come qualcuno definisce gli addetti alla cottura, che sanno cuocere a puntino al calore della brace questi mini involtini.

Dalla strada alla bottega

Ma le bombette non sono solo protagoniste di sagre e manifestazioni gastronomiche, molte macellerie della Murgia e della Valle d'Itria oltre ad eporle sui loro banconi già confezionate, si sono attrezzate anche per cucinarle e servirle, insieme ad altre specialità, direttamente iln loco, magari su tavolini disposti davanti al negozio o in una sala interna adibita all'accoglienza degli ospiti. Il tutto è segnalato da un cartello di cartone su cui è scritto a mano "fornello pronto", esposto all'esterno della loro bottega per indicare che quella macelleria resterà aperta oltre l'orario di chiusura e che lì c'è un piccolo forno in pietra (il fornello, appunto) all'interno del quale vengono cotte lentamente, al calore dei carboni di quercia e ulivo, bombette e altre specialità scelte direttamente dagli avventori. E per ingannare l'attesa, il macellaio-cuoco non fa mai mancare un assaggio di pancetta e di sottoli, sempre di produzione propria.

BERE GIUSTO
Le bombette sono un classico cibo da strada, sia per la facilità della preparazione sia per la disinvoltura con la quale se ne possono consumare un numero imprecisato. Per questo scegliamo un rosso agile e slanciato, che accompagni senza appesantire: l'Agramante dell'Azienda la Motticella di Paolo Petrilli, ottenuto nell'agro di Lucera (Fg), dove il vitigno più diffuso è quel Nero di Troia capace di offrire vini dal colore intenso, dai profumi piacevolmente terrosi e dal gusto così incisivo da rilanciare il piacere di un nuovo assaggio di cibo.





LA PAROLA ALL'ESPERTO
Qualche domanda a Francesco Biasi, presidente ed entusiasta animatore dell'Associazione "Quelli della Bombetta".
La bombetta è una specialità pugliese, ma quali sono le sue località d'elezione?
Nata circa 50 anni fa, si è nel tempo radicata nella Valle d'Itria: Alberobello, Cisternino, Ceglie Messapica, Locorotondo, Martina Franca.
Tra le tante varianti qual è quella più conforme alla stretta tradizione?
La ricetta più semplice: una fettina di capocollo chiusa ad involtino e contenente canestrato pugliese, sale, pepe e prezzemolo.
Nasce come cibo da strada ma si può realizzare anche in casa: qualche consiglio sui tempi di cottura?
Anche nel forno casalingo si possono ottenere ottimi risultati: la cottura non deve essere troppo prolungata per mantenere le carni morbide: 20-25 minuti a 200°, compresa la doratura finale sotto il grill.
Come opera la vostra associazione per far conoscere anche fuori dal territorio questa specialità?
L'associazione "Quelli della bombetta" è sempre presente in manifestazioni nazionali legate al cibo di qualità, come il Salone del Gusto e Cheese, con una doppia funzione: mantenere in vita la bombetta originale e invogliare la gente a venire in valle d'Itria per scoprire i tesori, non solo gastronomici, che offre.

I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE
Vi segnaliamo alcune macellerie con cucina che propongono, tra le tante specialità, anche questo piatto.

LA FONTANA 1914
L.go Martellotta 55, Alberobello (Ba), tel. 380 3696969
Mimino, macellaio da generazioni, porta avanti con entusiasmo la tradizione del "fornello". Nel retrobottega della macelleria d'inverno e all'aperto con bella vista sullo scenario dei trulli nella bella stagione serve la classica bombetta e tante altre specialità tradizionali.

CARLO PINTO
Via Mater Domini 51, Castellana Grotte (Ba), tel. 080 4961737
Bombette, ma anche salsiccia a punta di coltello, costatine di agnello e tanto altro in questa macelleria con annesso fornello. Qui si possono scegliere, seguendo i preziosi consigli di Carlo e Rossella i migliori tagli di carne da cuocere e gustare in loco.

AL VECCHIO FORNELLO
Via Brasiliani 18, Cisternino (Br), tel. 080 4446431
Sul bancone di questa macelleria, da molti definita "il tempio della bombetta" tante delizie tra cui scegliere, per poi gustarle, cucinate a regola d'arte, accomodati ai tavoli in un pittoresco vicolo del paese vecchio.

LA TAVERNA DEL CAVALIERE
Via Mazzini 2, Crispiano (Ta), tel. 099 616266
Siamo in uno dei più antichi fornelli della zona annesso alla macelleria di Anthony Ricci: salumi, sottoli e formaggi locali sono lo stuzzicante antipasto in attesa che cuociano bombette, fegatini e salsicce, da gustare ancora sfrigolanti con un bicchiere di ottimo vino pugliese.


fai fruttare l'insalata!
TIRARE QUI
Ventura
SOLO LA FRUTTA PIÙ BUONA
BB MIX
BONTÀ E BENESSERE
Per INSALATE
Pomodori, Mandorle
Semi di Zucca, Noci
FONTE DI MAGNESIO - POTASSIO
ARRICCHISCI DI BONTÀ E BENESSERE LE TUE INSALATE E LE TUE MACEDONIE!
BB MIX
BONTÀ E BENESSERE
RAME + MANGANESE
VITAMINA E + RAME
VITAMINA A + FERRO
MAGNESIO + POTASSIO
Per INSALATE
Pomodori, Mandorle
Semi di Zucca, Noci
VITAMINA E + RAME
Per MACEDONIE
Provalo anche nel formato pocket!



la Scuola di Cucina
sale&pepe
SCOPRI IL TUO TA
LA NUOVA SCUOL
Una location speciale, dove cucini tu!
Aperta 7 giorni su 7
Postazioni di lavoro attive
Sede tecnologica e dal design contemporaneo
Cucina altamente attrezzata
Tanti nuovi corsi
Per adulti monotematici o percorsi completi
Per ragazzi e per bambini
In lingua per stranieri
E poi chef illustri, cucine dal mondo
...e tanti corsi da regalare


LENTO IN CUCINA CON
A DI SALE&PEPE
È nata la NUOVA scuola di cucina
di Sale&Pepe, dove i talenti si esprimono,
le passioni si realizzano, i gusti si incontrano.
Da ca' puccino in Piazza Diaz 5, a Milano,
a pochi passi dal Duomo.
Per info e prenotazioni www.scuoladicucina.it
oppure chiama il numero 02.75423300
Seguici anche su #TalentoInCucina
E in più tante altre novità
Lezioni private o di gruppo
Percorsi enogastronomici
Eventi aziendali
Feste private e di compleanno
Degustazione finale dei piatti preparati, abbinati ai vini biologici Ciù Ciù.
IN COLLABORAZIONE CON
Arclinea
ca' puccino
NEFF
SPONSOR UFFICIALI
PHILIPS
Emilia
Zaini
Saeco
VIRGILIO
SAMBONET TO KITCHEN
Voiello
MONDADORI



Festa in piscina

UN MENU FRESCHISSIMO E LA MAGIA DI UNO SPECCHIO D'ACQUA. GLI INGREDIENTI DI UN GIORNO DA RICORDARE

testo di Cristiana Cassé, ricette di Alessandra Avallone, foto di Adriano Brusaferri, styling di Alessandro Pasinelli Studio.





OLIVE FRITTE CON SALSA ALLO YOGURT

Sgocciolate 250 g di olive verdi denocciolate in salamoia e impanatele passandole prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto con un pizzico di sale e infine nel pangrattato. Frullate 50 ml di olio con 1 peperoncino verde piccante, un pizzico di cardamomo in polvere, un pizzico di chiodi garofano in polvere,1 cucchiaino di zucchero, una manciata di foglie di coriandolo, una manciata di foglie di prezzemolo, 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata. Condite 300 g di yogurt greco con 2-3 cucchiai della pasta ottenuta e regolate di sale. Friggete le olive in abbondante olio bollente, sgocciolatele e servitele calde con la salsa di yogurt. Per 4-6 persone.

Un tuffo per risvegliarsi e poi la colazione. I bambini sono alle prese con i palloncini e qualcuno è già andato in paese a prendere il pesce fresco. Al suo ritorno, il bordo piscina è in fermento e in cucina si accendono i fuochi. Sulla tavola apparecchiata, tra fiori e piatti colorati, magicamente iniziano a comparire i primi stuzzichini, presentati in piccoli cartocci in fibra di bambù: frutta secca, cubetti di anguria, qualche pomodorino. E poi le irresistibili olive fritte. Denocciolate e impanate, si gustano ancora calde dopo averle tuffate nello yogurt arricchito da una sapida miscela di erbe e spezie. Un capriccio goloso che decreta ufficilmente l'inizio del pranzo. L'occasione è informale e quindi il servizio disinvolto, si può sedere a tavola oppure disimpegnarsi nel dehors optando per una degustazione a buffet.

> segue a pag. 54

Piatto olive Asa Selection distr. da Merito. Nella pagina a fianco, lampade LED a energia solare di Ikea, tovaglia Society. Indirizzi a pagina 6



> *segue da pag. 53*

Dopo i primi apetizer, fa il suo ingresso una sfiziosa insalata di rucola e formaggio di capra ingentilita da fettine di fragole; un accostamento insolito e riuscitissimo, che si completa nel condimento, a sua volta particolare: una citronnette pepata e leggemente profumata alla cipolla. E mentre si attendono le main course, ha grande successo la sangria bianca, a base di vino e acqua, con il tocco asprigno del lime, la sfumatura amarognola del cetriolo e la nota dolce del melone: un bere di gusto secco e moderatamente alcolico, davvero dissetante. Ma ecco che arriva sua maestà la pastasciutta, in una declinazione di rara eleganza. Gli spaghetti alla chitarra sono saltati in tegame con olio e striscioline di ortaggi e quindi completati da una julienne di verdurine crude e dai gamberoni scottati in padella. Basilico e fiori di salvia rifiniscono il piatto donando una deliziosa fragranza.

> *segue a pag. 57*



Insalata di rucola e fragole, **pag. 60**





SANGRIA BIANCA AL LIME, MELONE E CETRIOLO
Pulite un piccolo melone bianco e tagliatelo a tocchetti. Riducete a fettine 1 cetriolo e 1 lime. Mettete il tutto in ciotola capiente. Mescolate 3 cucchiai di miele con il succo di 2 lime e versate la miscela nella ciotola. Unite 1 bottiglia di vino vino bianco secco, mescolate delicatamente e lasciate riposare in frigo per 2 ore. Subito prima di servire, unite 1 litro di acqua molto frizzante e un po' di ghiaccio. Se vi piace, profumate con qualche rametto di menta.



BERE GIUSTO
Si comincia con uno spumante, un Verdicchio Brut, per un intervento perentorio sulle sensazioni unte e grasse di olive e seppie, così da goderci le differenti varietà aromatiche. A partire dagli spaghetti serviamo un Friulano del Collio, meno esuberante ma dal gusto più profondo, per tenere insieme la polpa tenace dei gamberoni e vivificare la tenerezza del coniglio tonnato. Nessun vino sull'insalata e un calice di Cartizze per il tiramisù. Un distillato di pesche per accompagnare il fondant.
Sandro Sangiorgi

Pasta con gamberoni e verdurine, pag. 60

Forchetta Broggi. Nella pagina a fianco: (foto sangria) bicchiere ambra Henriette distr. da Marino Cristal, bicchiere diamantato Zara Home, altri bicchieri Bormioli Rocco; (foto piccola) piatti Villeroy & Boch, posate Broggi. Indirizzi a pagina 6



Seppie con melanzane e yogurt, pag. 60

Brocca ambra Henriette distr. da Marino Cristal, calici Bormioli Rocco, ciotole Shop Saman, piatto Thisispaper, posate Broggi,tovaglia Society. Nella pagina a fianco, (foto coniglio) tovagliolo Serax, posata Broggi. Indirizzi a pagina 6







Coniglio tonnato,
pag. 60

> *segue da pag. 54*

Un vino bianco freschissimo onora i calici, mentre i bimbi sono concentrati nella disfida dei palloncini e dalla cucina arriva un profumo buonissimo. È quello delle seppie, cotte alla griglia dopo una straordinaria marinatura con peperoncino e colatura di alici. A dir poco divine, si accompagnano a una crema di melanzane piuttosto speziata e a una salsa di yogurt con il tocco pungente dello zenzero. Sono sapori fortemente mediterranei, che strizzano l'occhio alle tradizioni di Sicilia, Spagna insulare e Maghreb. Qualche brindisi per distrarre il palato, ed ecco una portata più rustica, che riporta nell'entroterra nostrano tra Liguria e Piemonte: una padellata di coniglio disossato, e in parte farcito con le interiora, nappato con una salsa ottenuta frullando il fondo di cottura con un po' di tonno. La presentazione è sofisticata, i colori sono chiari, ma il gusto ha la forza straordinaria della cucina dei cortili di campagna. In accostamento, bene una misticanza con qualche verdurina croccante da condire con poche gocce di aceto balsamico e sale.

> *segue a pag. 58*



avxhome.se





FONDANT CON LE PESCHE
Spezzettate 250 g di cioccolato fondente e fatelo sciogliere a bagnomaria. Sgusciate 4 uova separando i tuorli dagli albumi. Montate i tuorli con 2 cucchiai di zucchero e poi unite progressivamente 15 g di amido di mais, 100 g di ricotta, una presa di sale e il cioccolato fuso. Montate gli albumi a neve e aggiungeteli delicatamente al composto. Versate il tutto in una teglia di 20 cm di diametro rivestita con carta forno e cuocete in forno caldo a 180° per 30 minuti. Lasciate raffreddare il dolce, sformatelo e cospargetelo con zuccero a velo. Tagliate 6 pesche a spicchi e fatele caramellare in padella a fuoco vivo con 30 g di burro, 4 cucchiai di zucchero di canna e 2 cucchiai di succo di limone. Disponetene una parte sulla torta e servite le rimanenti come accompagnamento.

> *segue da pag. 57*

Trionfale, con ben due proposte una più golosa dell'altra, il momento del dessert dà inzio a una serie di assaggi senza soluzione di continuità. La prima proposta è una suadente torta al cioccolato, ricotta e uova (non c'è farina) che, si serve a fette, ma ha quasi l'anima di una mousse. Accompagnata dalle pesche caramellate è davvero speciale. A seguire, una goduriosa coppa a strati con frutta di stagione, coulis di lamponi e yogurt alla panna; il tutto completato da un'autentica chicca gourmand: zucchero mescolato con succo di lamponi e cotto in forno tipo croccante; una volta freddo lo si spezzetta e lo si aggiunge al tiramisù estivo. Forse, a questo punto, converrà far passare qualche ora prima del tuffo in piscina, ma non sarà difficile trascorrerla sotto l'ombrellone fingendo di pensare...





Bicchieri di Bormioli Rocco, vassoio di Porro, tovaglia di Society. Nella pagina a fianco, tessuto di Dedar, piatto bianco di Shop Saman, ciotolina di Peralia, posata di Broggi. Indirizzi a pagina 6

Tiramisù di stagione,
pag. 60

INSALATA DI RUCOLA E FRAGOLE

PER 4 PERSONE
2 mazzetti di rucola - 2 cestini di fragole - 2 cucchiai di mandorle sfilettate - 1 cucchiaio di semi di papavero - 3 fettine di cipolla rossa - 200 g di formaggio di capra - 1 limone - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tostate le mandorle in padellino. Tagliate le fragole a metà. Riunite in una ciotola la rucola, le fragole, le mandorle e il formaggio a pezzetti.
● **2** Spolverizzate con i semi di papavero. Frullate il succo del limone con sale, pepe, 5 cucchiai di olio e la cipolla e condite l'insalata.

FACILISSIMA
● **Preparazione 10 minuti**
● **Cottura 1 minuto**
● **325 cal/porzione**

PASTA CON GAMBERONI E VERDURINE

PER 4 PERSONE
per la pasta: 350 g di spaghetti alla chitarra - 16 gamberoni - 1 cipollotto - 1 porro - 2 carote - 2 spicchi di aglio - 1 peperoncino rosso - 1 limone - basilico - olio extravergine d'oliva - sale
per le verdure crude: 1 cetriolo - 1/2 peperone rosso e 1/2 verde - 2 cucchiai di salsa di soia - 1 rametto di menta - olio extravergine d'oliva - basilico e fiori di salvia per rifinire

● **1** Tagliate a julienne le carote, l'aglio, il cipollotto e il porro, tritate il peperoncino. Saltate il tutto in padella con olio e sale per 2 minuti. Unite i gamberoni e cuoceteli 2-3 minuti per lato. Profumate con un po' di basilico, la scorza e il succo di 1/2 limone e spegnete il fuoco. Prelevate i gamberoni e teneteli in caldo.
● **2** Preparate le verdure crude. Tagliate a julienne cetriolo e peperoni e conditeli con la salsa di soia, un giro di olio, il succo del limone rimasto e la menta.
● **3** Lessate la pasta in acqua salata, scolatela al dente e saltatela nella padella con il sugo. Servitela e completatela con le verdure crude, i gamberoni, il basilico e i fiori di salvia.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 15 minuti** ● **475 cal/porzione**

SEPPIE CON MELANZANE E YOGURT

PER 4-6 PERSONE
800 g di seppie pulite - 2 peroncini rossi - 50 g di zenzero - 2 scalogni - 2 spicchi di aglio - 3 cucchiai di colatura di alici - sale
per la crema di melanzane: 2 melanzane - 1 cucchiaino di coriandolo in polvere - olio extravergine d'oliva - 1 cucchiaino di cumino in polvere - 2 cucchiaini di foglie di timo - sale
per la salsa di yogurt: 200 g di yogurt greco - 150 g di zenzero fresco - 1 cucchiaino di coriandolo in polvere - olio - sale

● **1** Incidete le sacche delle seppie per evitare che si arriccino in cottura e separatele dai tentacoli. Private i peperoncini dei semi e frullateli con lo zenzero, gli scalogni, l'aglio e la colatura di alici. Regolate di sale. Mescolate le seppie con la pasta ottenuta e mettetele in frigo per 2 ore.
● **2** Preparate la crema di melanzane. Tagliate gli ortaggi a metà nel senso della lunghezza, incidete la polpa con tagli incrociati e condite con 3 cucchiai di olio, il coriandolo, il cumino e sale. Infornate a 180° per 20 minuti e lasciate intiepidire. Frullate le melenzane con 2 cucchiai di olio e il timo.
● **3** Preparate la salsa di yogurt. Pelate lo zenzero e riducetelo in purea con il mixer. Mettetela in un telo e ricavatene il succo. Mescolatelo con lo yogurt, il coriandolo e sale.
● **4** Scottate le seppie in una padella antiaderente (o una griglia) ben calda 1 minuto per lato. Servitele con la crema di melanzane e la salsa di yogurt a parte.

FACILE
● **Preparazione 35 minuti + riposo**
● **Cottura 25 minuti** ● **230 cal/porzione**

CONIGLIO TONNATO

PER 4 PERSONE
1 coniglio disossato a pezzetti (la lombata deve essere divisa nei due filetti) con il suo fegato - 1/2 litro di vino bianco - 2 cipolle bianche - 150 g di tonno conservato al naturale - 1 limone - 1 grosso cipollotto - 1 carota - 1 costola di sedano - 4 spicchi di aglio - 1 rametto di mirto - 2 foglie di alloro - rosmarino - salvia - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate a pezzetti cipollotto, la carota, il sedano e l'aglio e metteteli in una terrina con il coniglio, il mirto, l'alloro, un po' di rosmarino e salvia e il vino. Mettete in frigo per 6 ore.
● **2** Tritate le cipolle, soffriggetele con 4 cucchiai di olio e poi rosolatevi il fegato in 4 pezzi; salate e pepate. Farcite i 2 filetti di lombata con il fegato, un po' salvia e qualche pezzo di carota della marinata. Arrotolate i filetti e legateli con spago da cucina. Rosolate i rotoli e il resto della carne nella padella con le cipolle. Regolate di sale, pepate e unite la marinata con le verdure. Coprite parzialmente e cuocete per 30 minuti.
● **3** Aggiungete il tonno sgocciolato e prosegute la cottura per 10 minuti. Prelevate i rotoli, cuocete il resto della carne per altri 30 minuti e poi prelevate anch'essa. Frullate il fondo di cottura (senza gli aromi): se necessario allungatelo con poca acqua, unite il succo di limone e salatelo. Tagliate i rotoli a fette e serviteli con il resto della carne a pezzetti, il tutto nappato con metà della salsa e la restante a parte.

MEDIA
● **Prep. 35 minuti + riposo** ● **Cottura 1 ora e 20 minuti** ● **480 cal/porzione**

TIRAMISÙ DI STAGIONE

PER 6 PERSONE
1 pesca noce e 1 bianca - 1 fetta di melone - 6 fragole - 1 fettina di anguria - 1/2 limone - 2 cestini di lamponi - 3 savoiardi sardi (quelli grandi) - 200 g di zucchero - 3 dl di yogurt - 1,5 dl di panna fresca

● **1** Frullate 1 cestino e 1/2 di lamponi e passate al setaccio. Bagnate 100 g di zucchero con un po' di succo di lamponi, mescolate, stendete lo zucchero bagnato su un foglio di carta da forno e fatelo seccare in forno a 60° per 4 ore.
● **2** Tagliate a dadini le pesche, il melone, le fragole e l'anguria e condite con succo del limone e 2 cucchiai di zucchero. Dividete i savoiardi in 12 pezzi, imbeveteli con il succo di lampone rimasto e mettetene 2 pezzi per bicchiere. Riempite con la macedonia.
● **3** Montate a crema lo yogurt, la panna e 1 cucchiaio di zucchero. Distribuite nei bicchieri con i lamponi rimasti e la sfoglia di zucchero a pezzi.

MEDIA
● **Preparazione 35 minuti**
● **Cottura 4 ore** ● **235 cal/porzione**


Vivi una vita
a colori!
Bíbo
FESTACOLOR
Fantasia e colore per una tavola sempre allegra e funzionale.
Otto varianti di colore e una linea completa di piatti, coppette, bicchieri, posate e tovaglioli, ideali per le feste, i pic-nic dell'estate, ma anche per rallegrare la tavola di tutti i giorni.
Bíbo
Bibo Italia S.p.A. - Gruppo Diesse
www.biboitalia.com





Da sempre la natura italiana ci ispira bontà,
limoni di Sicilia, olio di oliva, uova italiane,
gusta la **maionese Biffi, quella buona, quella italiana**.

BIFFI e BIFFI BIO.

La Natura ci ispira.

www.BiffiMilano1852.it

Biffi
Milano 1852

Composizione nell'anguria

VACANZE IN TAVOLA CON FIORI CHE SEMBRANO CORALLI E FARFALLE DI CAMPO

a cura di Silvia Bombelli, realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni









PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

Occorrente: 1 anguria baby -1 spugna per fioristi cilindrica di 12 cm di diametro - qualche ramo di edera chiara - 1 mazzetto di fiori di pisello odoroso bianchi - 1 mazzetto di fiori di nigella bianchi - 2 rami di more selvatiche - 5 fiori di jatropha

● **1** Tagliate l'anguria orizzontalmente a circa due terzi della sua altezza. Eliminate la calotta superiore e scavate la polpa della base con un cucchiaio. Conservate la polpa in frigorifero per consumarla successivamente.
● **2** Appoggiate la spugna in un catino o nel lavandino pieno d'acqua e lasciatela affondare affinché assorba l'acqua necessaria. Sgocciolatela, rifilatela in modo che entri nel foro scavato nell'anguria e posizionatela al posto della polpa. Iniziate a sistemare l'edera prevalentemente nella parte bassa a destra, i fiori di pisello odoroso nella parte posteriore e i fiori di nigella nella parte anteriore sinistra. Mettete al centro i rami di more e ai loro lati i fiori di jatropha, in modo da creare due macchie di colore rosso nella composizione.
● **3** Lasciatevi guidare dal vostro gusto e dalla sensibilità personale nel completare la composizione per ottenere un bouquet armonioso e posizionatelo su un tavolo dove potrete servire qualche fetta di anguria fresca.



pranzo in QUOTA

ANCHE UN VIAGGIO IN AEREO PUÒ RIVELARSI UN'ESPERIENZA GASTRONOMICA. PICCOLA MAPPA DELLE COMPAGNIE CHE OFFRONO PRELIBATEZZE DA ASSAGGIARE TRA LE NUVOLE

di Paola Mancuso, food stylist Claudia Compagni, stylist Stefania Aledi, fotografia Felice Scoccimarro

Per habitué e vacanzieri i pasti in aereo non sono più sinonimo di spuntini anonimi. Da qualche tempo le compagnie aeree puntano sulla qualità del cibo offerto a bordo e, per offrire ai passeggeri un'esperienza gourmand anche sopra le nuvole, qualcuna si affida a cuochi stellati. È il caso di Lufthansa, che per i voli intercontinentali dalla Germania vede alternarsi ogni due mesi menu ideati da chef del calibro di Harald Wohlfahrt (da 20 anni tre stelle Michelin) e di Airfrance, che ha ingaggiato Anne-Sophie Pic (tre stelle Michelin) anche per i voli in business. Swiss propone ogni tre mesi piatti dei migliori chef svizzeri come Antonio Colaianni (1 stella Michelin): i piatti della sua cucina mediterranea si possono gustare fino ad agosto sui voli intercontinentali da Zurigo in first e in business, mentre per i voli dall'estremo oriente la compagnia di bandiera elvetica si affida sul catering di ristoranti famosi come il Mikuni, tra le tavole più apprezzate di Tokyo.

> segue a pag. 66

British Airways

La compagnia britannica (www.britishairways.com) serve pasti di tre portate anche in Economy - su alcuni voli a lungo raggio in Europa - mentre in First Class si può scegliere la portata principale dal menu à la carte.





FILETTO DI MANZO BRITISH IN CROSTA CON VERDURE E SALSA AROMATICA
(per 4 persone)

Preparate la salsa: stufate 100 g di scalogno tritato in 1 cucchiaio d'olio, poi aggiungetevi 4 cucchiai di crema di rafano e 40 g di aneto ed erba cipollina puliti e tritati fini; versatevi 5 dl di brodo di carne e fate addensare, mescolando. Sbucciate 2 grosse patate, tagliatele e arrostitele. Pulite 4 asparagi, 4 carote, 4 porri e scottateli in acqua bollente leggermente salata; trasferiteli con le patate in una padella con una noce di burro e terminate la cottura. Rosolate 4 filetti di Aberdeen Angus su entrambi i lati, spegnete e lasciateli intiepidire. Preparate un trito di erbe miste (80 g tra prezzemolo, aneto, dragoncello e cerfoglio) e mescolatelo con 80 g di Emmetal e 80 g di Cheddar cheese grattugiati, 160 g di pangrattato, sale e pepe. Passate i filetti nella panatura su entrambi i lati, trasferiteli sulla placca e cuoceteli nel forno già caldo a 200° per 15-20 minuti. Distribuite la salsa preparata sui piatti individuali, sistematevi sopra i filetti in crosta, completate con le verdure e servite.

Sponge pudding al limone pag. 68

Vassoio azzurro Normann Copenhagen; vassoio a scomparti Jia-Inc; piatto, tazza,bicchieri, tovagliolo, posate e accessori British Airways; tessuto The Romo Group; piano Laminam. Indirizzi a pagina 6

Turkish Airlines

Pluripremiata per il servizio di catering a bordo, la compagnia turca (www.turkishairlines.com/it-it) impiega oltre 400 "flying chef" che si occupano delle ultime fasi di preparazione dei pasti in base alle preferenze dei passeggeri.





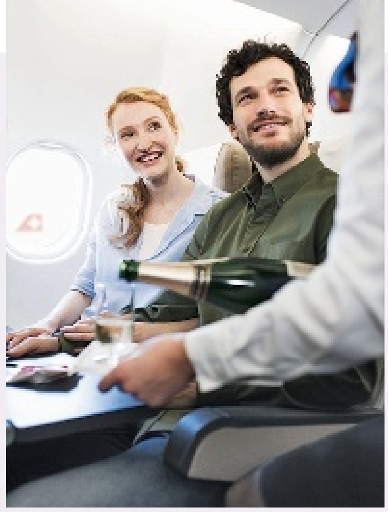
ZUPPA DI LENTICCHIE ROSSE
(per 4 persone)
Mettete 200 g di lenticchie a bagno per 1 ora in acqua fredda. Sbucciate 1 cipolla e 1 patata, tritate la prima e riducete la patata a dadini. Appassitele in una casseruola con un filo d'olio, poi unite le lenticchie sgocciolate. Mescolate, bagnate con 1,2 l di brodo caldo, salate e cuocete per 30 minuti circa. Nel frattempo, fate fondere 35 g di burro e tostatevi 1 cucchiaio di farina, mescolando; incorporatevi 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro e qualche cucchiaio d'acqua calda. Aggiungete il roux preparato alla zuppa in cottura e frullate con un mixer a immersione. Tostate 1/2 cucchiaino di paprica dolce in poco olio caldo, aggiungetelo alla zuppa e mescolate. Riducete 4 fette di pane a dadini, tostateli nel forno, distribuiteli sulla zuppa e servite.

Karniyarik con riso pilaf pag. 68

> segue da pag. 64

Offrire piatti gourmet a 30 mila piedi d'altezza non è semplice così come proporli a terra. Infatti, le condizioni dell'alta quota in merito a pressione e atmosfera modificano le nostre percezioni di olfatto e gusto che tendono a diminuire drasticamente (-30%). Ecco perché, a seguito di una ricerca dell'università di Oxford, British Airways, per i voli di lungo raggio, accompagna ogni singola portata con brani musicali pensati per esaltare i sapori delle pietanze. Ma non solo: la compagnia britannica ha elaborato anche menu ad hoc per l'alta quota, con ingredienti ricchi di umami – conosciuto come il "quinto gusto" dopo dolce, salato, amaro e aspro – presente, tra l'altro, nei pomodori e nel parmigiano.

I piatti gourmand serviti a bordo, sempre leggeri, utilizzano materie prime saporite in partenza, sono ricchi di spezie ed erbe aromatiche, vengono abbinati a salse e preferiscono procedure come la marinatura e cotture veloci. Ovviamente, i cibi vengono portati a bordo in vaschette di alluminio, semi-pronti per la cottura finale nei piccoli forni di bordo, o per essere solo scaldati, impiattati e presentati al meglio, su piatti di porcellana anziché usa e getta. Turkish Airlies, ad esempio, impiega oltre 400 Flying chef per occuparsi delle ultime fasi di cottura e preparazione dei cibi in base alle preferenze di ogni singolo passeggero che viaggia in business class sui voli di medio-lungo raggio.



Swiss

A bordo degli aerei della compagnia di bandiera svizzera (www.swiss.com) vengono offerti in tutte le classi, compresa l'Economy, una selezione di vini bianchi e rossi - tra cui attualmente etichette prodotte nell'area di Zurigo - oltre a birra Appenzeller. In basso, due delle ricette dello chef Antonino Colaianni,



VELLUTATA DI POMODORI CON GAMBERI E DATTERINI CONFIT
(per 4 persone)

Scottate 12 datterini in acqua bollente, scolateli e raffreddateli in acqua fredda. Pelateli e metteteli in una ciotola con un pizzico di sale, un pizzico di zucchero e 1 cucchiaio d'olio. Mescolate con cura e disponeteli su una griglia. Fateli essiccare nel forno già caldo a 80-90° per 3 ore. Nel frattempo, lavate 1 kg di pomodori ramati e tagliateli a pezzi. Conditeli con 1 presa di sale, pepe, 1 pizzico di zucchero e fateli marinare per 1 ora. Quindi, frullateli brevemente, metteteli in una pentola e portate a ebollizione, mescolando. Setacciateli attraverso un telo e raccoglietene il succo. Fatelo addensare leggermente e unite 1 dl di panna fresca. Aggiungete le foglie di 1 mazzetto di basilico e lasciate in infusione a 80° per mezz'ora. Eliminate il basilico, aggiungete 30 g di burro e mixate. Regolate di sale e pepate. Saltate a calore medio 8 code di gamberi pulite in una padella antiaderente con 1 cucchiaio d'olio per 40 secondi per lato. Disponete 2 gamberi in ciascun piatto singolo, aggiungete 3 datterini e cospargete con la vellutata preparata. Guarnite con foglioline di basilico e servite. A piacere, accompagnate con crostini di focaccia.

San Pietro alla griglia pag. 68

In queste pagine: vassoi azzurri Normann Copenhagen; vassoio crema Jia-Jnc; bicchiere Ichendorf;ciotola iittala; piatto bianco e accessoritavola Swiss; tessuto The Romo Group; piano Laminam. Indirizzi a pagina 6



SPONGE PUDDING AL LIMONE

PER 8 PERSONE
140 g di burro - 405 g di zucchero extrafine - 2 uova - 4 g di lievito in polvere - 100 g di mandorle tritate - 60 g di farina di riso - 45 g di semolino - scorza di limone grattugiata - 1,8 dl di succo d'arancia - 1 dl di succo di limone - 120 g di lemon curd - limone a dadini - ribes rosso - pistacchi e croccante al sesamo per guarnire

● **1** Lavorate a crema 125 g di burro con 145 g di zucchero e aggiungetevi le uova leggermente sbattute. Mescolate la farina di riso con il semolino, il lievito e le mandorle e aggiungeteli al composto di uova insieme a 20 g di scorza grattugiata di limone. Suddividete il composto in 8 pirofiline unte con il burro rimasto, coprite con alluminio e cuocete nel forno già caldo a 160° per 30 minuti circa. Sfornate e lasciate raffreddare. Nel frattempo, preparate uno sciroppo portando a ebollizione in un pentolino 1,7 dl di succo d'arancia, 4 cl di succo di limone e 110 g di zucchero.
● **2** Prendete i pudding e forateli al centro con un cavatorsoli. Farciteli con 80 g di lemon curd stemperato con 1 cucchiaio di succo d'arancia e richiudeteli. Distribuite lo sciroppo preparato sul fondo di 8 pirofiline e sistematevi i pudding.
● **3** Preparate la salsa: portate a ebollizione 0,5 dl d'acqua con 0,5 dl di succo di limone e lo zucchero rimasto; unite 1/2 cucchiaino di scorza grattugiata di limone, con il lemon curd rimasto e lasciate intiepidire. Quindi, unite i chicchi di ribes e il limone a dadini. Sformate i pudding su piatti individuali e cospargeteli con la salsa al limone. Guarnite con il croccante spezzettato, cospargete con i pistacchi e servite.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 50 minuti** ● **500 cal/l'uno**



KARNIYARIK CON RISO PILAF

PER 4 PERSONE
4 melanzane - 800 g di polpa di manzo tritata - 500 g di cipolle - 2 pomodori - 130 g di passata di pomodoro - 1 ciuffo di prezzemolo - 2 spicchi d'aglio - 4 peperoncini verdi - 400 g di riso baldo - 4 dl di brodo - 30 g di burro - 60 g di salsa di pomodoro - olio di semi di arachidi - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Preparate il ripieno: sbucciate e tritate le cipolle e gli spicchi d'aglio e fateli appassire in 2 cucchiai d'olio d'oliva; rosolate la carne nel soffritto. Aggiungete 1 pomodoro a cubetti, la passata di pomodoro, i peperoncini, 5 dl d'acqua calda, sale e pepe. Cuocete per 15 minuti, spegnete e cospargete con il prezzemolo tritato.
● **2 Tagliate le melanzane** nel senso della lunghezza e, aiutandovi con un pelapatate, sbucciatele in modo da ottenere 2 strisce con la buccia e 2 senza. Friggetele in abbondante olio di semi e farcitele con il ripieno preparato, tenendo da parte i peperoncini. Gratinate nel forno già caldo a 180° per 12 minuti circa.
● **3** Immergete il riso in acqua salata per 20 minuti. Scolatelo e tostatelo in una casseruola con 3 cucchiai d'olio. Aggiungete il brodo caldo, coprite e cuocete per 5 minuti dall'ebollizione. Spegnete, incorporate il burro a pezzetti e distribuitelo in 4 stampini. Stendete sui piatti qualche cucchiaiata di salsa di pomodoro calda. Adagiatevi le melanzane e guarnite con i peperoncini tenuti da parte e 1 fettina del pomodoro rimasto. Sformate sui piatti il riso pilaf preparato e servite.

FACILE
● **Preparazione 40 minuti** ● **Cottura 50 minuti** ● **800 cal/porzione**



SAN PIETRO CON SALSA ALLA PAPRICA E PATATE AL MANDARINO

PER 4 PERSONE
4 filetti di pesce San Pietro spellati (130 g ciascuno) - 320 g di patate - i gusci di 8 gamberi - 1 cipolla - 1/2 peperone rosso - 1 spicchio d'aglio - paprica dolce - paprica affumicata - 2 dl di sherry - 1 rametto di timo - 1 dl di brodo - zafferano - burro - amido di mais - olio al mandarino - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lessate le patate con la buccia in acqua salata, pelatele, schiacciatele e conditele con 2 cucchiai d'olio d'oliva, 2 cucchiaini d'olio al mandarino, una presa di sale e una macinata di pepe.
● **2** Scaldate 2 cucchiai d'olio d'oliva con 1 noce di burro in un pentolino e appassitevi la cipolla affettata sottile, l'aglio sbucciato e schiacciato e il peperone tagliato a striscioline. Aggiungete i gusci dei gamberi tritati grossolanamente e cuocete per 5-10 minuti. Unite 1 cucchiaio di paprica dolce e 1 di paprica affumicata, lasciate insaporire per qualche minuto e sfumate con lo sherry. Unite il brodo caldo, il timo, un pizzico di zafferano e fate sobbollire per 30 minuti. Filtrate la salsa attraverso un telo e fatela ridurre leggermente sul fuoco con 1 cucchiaio di amido di mais. Incorporate 30 g di burro freddo.
● **3** Cospargete i filetti di pesce con olio extravergine e grigliateli brevemente sulla piastra. Suddividete le patate schiacciate nei piatti, aiutandovi con uno stampino. Appoggiatevi sopra il pesce, cospargete con la salsa alla paprica preparata e servite.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 1 ora e 20 minuti** ● **465 cal/porzione**


Selezioniamo da italiani.
Noi di Pam Panorama ogni giorno selezioniamo per te il pesce migliore con il gusto per le cose buone e l'attenzione per la qualità che abbiamo da sempre noi italiani. Per questo abbiamo scelto di avere anche una flotta dedicata: per portarti il miglior pescato sul banco in 24 ore. Ecco perché selezioniamo da italiani.
Pam
PANORAMA
PASSIONE PER IL FRESCO.
pampanorama.it



Ghiaccio

A VOLTE BASTA UN PO' D'ACQUA... "FREDDISSIMA" PER ARRICCHIRE DI NOTE E BRIOSE DRINK ALLA FRUTTA E SOFFICI MINI DESSERT

a cura di Silvia Bombelli, testo di Mariarosa Schiaffino, ricette di Claudia Compagni, styling di Stefania Aledi, foto di Felice Scoccimarro/Alkèmia

Sapori on the rocks e piaceri sottozero fra cubetti cristallini, trasparenze pilè, morbide granite. Così l'estate si scioglie in bocca grazie a una granita alla frutta che riempie dei suoi granellini ghiacciati una coppa brinata. Il ghiaccio è il re dell'estate: la sua presenza al momento dell'aperitivo e, tassativamente, nella preparazione di cocktail e long drink, è importante sempre, perché aiuta il mix degli ingredienti e allunga un po' la miscela che deve restare freddissima. In molte ricette i cubetti si mettono nello shaker, poi si versano gli ingredienti, si shakera e si serve. In altri casi, la miscela si fa mettendo il ghiaccio nel bicchiere e versando sul ghiaccio

> *saegue a pag. 73*



Te' speziato all'ananas con lemongrass, pag. 72

In questa pagina: caraffa Ichendorf, piatto Menu A/S, bicchiere Lsa International. Indirizzi a pagina 6



Smoothies di mirtilli e fichi

SMOOTHIES DI MIRTILLI E FICHI

PER 4 PERSONE
500 g di yogurt- 4 fichi neri- 200 g di mirtilli- 4-5 foglie di erba limoncina - 8 cubetti di ghiaccio - 2 cucchiai di miele di acacia

● **1** Sciacquate i fichi e asciugateli. Eliminate il picciolo, tagliateli a tocchetti e trasferiteli nel mixer.
● **2** Lavate rapidamente i mirtilli e l'erba limoncina e asciugateli. Uniteli ai fichi e aggiungete il miele.
● **3** Versate nel mixer i cubetti di ghiaccio e frullate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Versatelo nei bicchieri e servite.

FACILISSIMA
● **Preparazione 10 minuti**
● **130 cal/porzione**

GRANITA AL CIOCCOLATO CON PANNA ALLA MENTA

PER 4 PERSONE
110 g di cioccolato fondente al 70% - 30 g di cacao amaro in polvere - 100 g di zucchero - 2 dl di panna fresca - 10 g di zucchero al velo - 1 mazzetto di menta

● **1** Tritate finemente il cioccolato (meglio se tenuto precedentemente un paio d'ore in frigorifero) con un grosso coltello. Mescolate il cacao con lo zucchero e trasferite il tutto in una casseruola. Unite mezzo litro di acqua calda mescolando contemporaneamente con una frusta per evitare la formazione di grumi.
● **2** Portate a ebollizione e cuocete lo sciroppo per 2 minuti, spegnete e unite il cioccolato mescolando fino a quando si è sciolto completamente.
● **3** Lasciate raffreddare, trasferite la cioccolata in una vaschetta di plastica e fate gelare in freeer per 4-5 ore, rigirando il composto ogni 30 minuti con una forchetta. Poco prima di servire montate la panna con lo zucchero al velo, unite delicatamente una manciata di foglie di menta lavate e tritate molto fini. Servite la granita guarnita con la panna.

FACILE
● **Preparazione 10 minuti**
● **Cottura 5 minuti ● 430 cal/porzione**

TÈ SPEZIATO ALL'ANANAS CON LEMONGRASS

PER 4 PERSONE
3 bastoncini di lemongrass - 2 cm di cannella in stecca - 2 chiodi di garofano - 4-5 bacche di pepe nero - 2 bacche di cardamomo - 40 g di zucchero di canna - 4 cucchiaini di tè nero in foglie - 4 dl di succo d'ananas non zuccherato - 12 cubetti di ghiaccio - 4 fette di ananas

● **1** Versate 6 dl di acqua minerale naturale o filtrata in una casseruola, unite la lemongrass lavata, asciugata, privata delle foglie esterne e tagliata a rondelle, le bacche di cardamomo schiacciate e le altre spezie. Portate a ebollizione.
● **2** Lasciate sobbollire per 5 minuti e spegnete. Unite il tè nero e lasciatelo in infusione per 5 minuti. Filtrate il liquido aromatico ottenuto, aggiungete lo zucchero, mescolate fino a che si è sciolto completamente e lasciate raffreddare.
● **3** Distribuite abbondante ghiaccio nei bicchieri, mescolate il tè con il succo d'ananas ben freddo, versate nei bicchieri e servite con l'ananas tagliato a cubetti e infilzato su spiedini di bambù.

FACILISSIMA
● **Preparazione 5 minuti**
● **Cottura 6 minuti ● 100 cal/porzione**

> *segue da pag. 53*

i liquori o i liquidi da mescolare. L'importante per la buona riuscita di un drink, come di un dessert a base di ghiaccio e frutta, è che l'acqua con cui si realizzano i preziosi cubetti sia il più possibile pura: se quella del rubinetto è molto calcarea, meglio utilizzare una minerale. Perché anche il ghiaccio ha le sue regole. Quello che si produce nel freezer domestico, per esempio, non è cristallino e si scioglie presto. Ecco perché gli amanti del bere freddo non rinunciano al ghiaccio da bar, duro e diamantato, che si scioglie lentissimamente e cede molto freddo senza allungare troppo le bevande. Si trova al supermercato, ma certo i frigoriferi con formaghiaccio incorporato sono più comodi e fanno anche il pilè, cioè il ghiaccio tritato. Si può ottenere anche triturando i cubetti fra due canovacci, per esempio con un batticarne. Col pilè pronto nel bicchiere, versando semplicemente sciroppo di melograna o succhi di frutti di bosco, avrete la granatina. Tra le molte delizie sottozero qui trovate un tè speziato, uno smoothie, purea di frutta (o verdura) semiliquida che si prepara col frullatore. E infine una granita, di tradizione millenaria. Ha consistenza cremosa e granulosa e si può ottenere con gelatiera (come quella al cioccolato proposta) o con un robot da cucina. Bastano zucchero a velo, buccia e succo di limone e cubetti di ghiaccio per ottenere una profumata granita al limone.



Granita al cioccolato con panna alla menta

In questa pagina, piatto Menu A/S, tazza Rocco Bormioli, cucchiaino Mepra. A sinistra, piatto Menu A/S, bicchiere Lsa International. Indirizzi a pagina 6

KS FROM SAMBONET TO KITCHEN

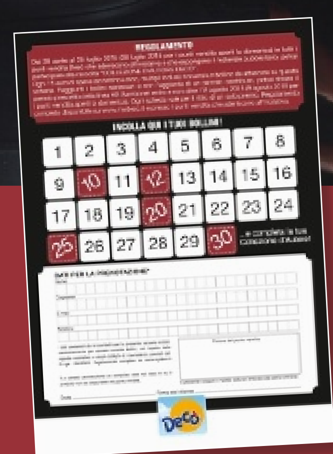
COLLEZIONE D'AUTORE

Decò

Fino al 26 luglio 2015



© Sambonet is a registered trademark of Sambonet Paderno Industries Spa used under license by TCC Global N.V.



Puoi trovare le pentole Sambonet e il regolamento completo nei punti vendita che aderiscono all'iniziativa e che espongono il materiale pubblicitario.

Ritaglia il bollino, incollalo sull'apposita scheda punti disponibile presso i punti vendita Decò* e inizia la raccolta!

* Maxistore Decò · Supermercati Decò · Market Decò · Superfreddo Decò

ABRUZZO, BASILICATA, CAMPANIA, LAZIO, MOLISE E PUGLIA

Decò Eventi · @decoeventi · SupermercatiDeco

www.mydeco.it

RITAGLIA QUI

1 bollino

KS FROM SAMBONET TO KITCHEN

OMAGGIO

E INIZIA LA RACCOLTA

ogni scheda può presentare un solo bollino omaggio



Succhi detox fatti in casa

CON I NUOVI ESTRATTORI AD ALTA TECNOLOGIA SI PREPARANO IN POCHI MINUTI CONCENTRATI DI FRUTTA E VERDURA, RICCHI DI VITAMINE E MINERALI

a cura di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, testo di Amelia Bertottilli, foto di Marco Azzoni

Tra le macchine da tenere sempre a portata di mano in cucina, soprattutto d'estate, l'estrattore di succhi ha conquistato un ruolo di primo piano. Un po' perché durante la stagione calda si beve di più e abbondano frutta e verdura adatte per essere spremute, ma anche perché - a differenza della centrifuga che sminuzza i vegetali ad altissima velocità, separando la polpa dalla frazione liquida - l'estrattore ricava il succo a freddo, non surriscalda la materia prima e non asporta tutta la fibra. La bevanda che si ottiene è un concentrato di vitamine detox, così densa e saziante da poter sostituire un pasto. Gli estrattori funzionano con una grossa vite che ruota lentamente all'interno di un cestello foderato con una retina metallica.

> segue a pag. 76

● **1** La spremitura lenta consente di estrarre da frutta e verdura un succo concentrato e ricco di fibre. Le parti estraibili si lavano in lavastoviglie (Avance Collection di Philips, 300 €). ● **2** Nuovo accessorio per il robot da cucina Artisan: spreme ed estrae la polpa di frutta e verdura a bassa velocità (KitchenAid, 199 €). ● **3** Una vite spreme a freddo, con rotazione lenta, gli ingredienti così che i succhi mantengono intatte tutte le vitamine (Slow Juicer Centrika Metal di Ariete, 155 €). ● **2** È silenzioso e autopulente, adotta la spremitura a freddo con estrazione lenta dei succhi, veri concentrati di salute (Bio Chef Atlas, 339 €). Indirizzi a pagina 6



1

2

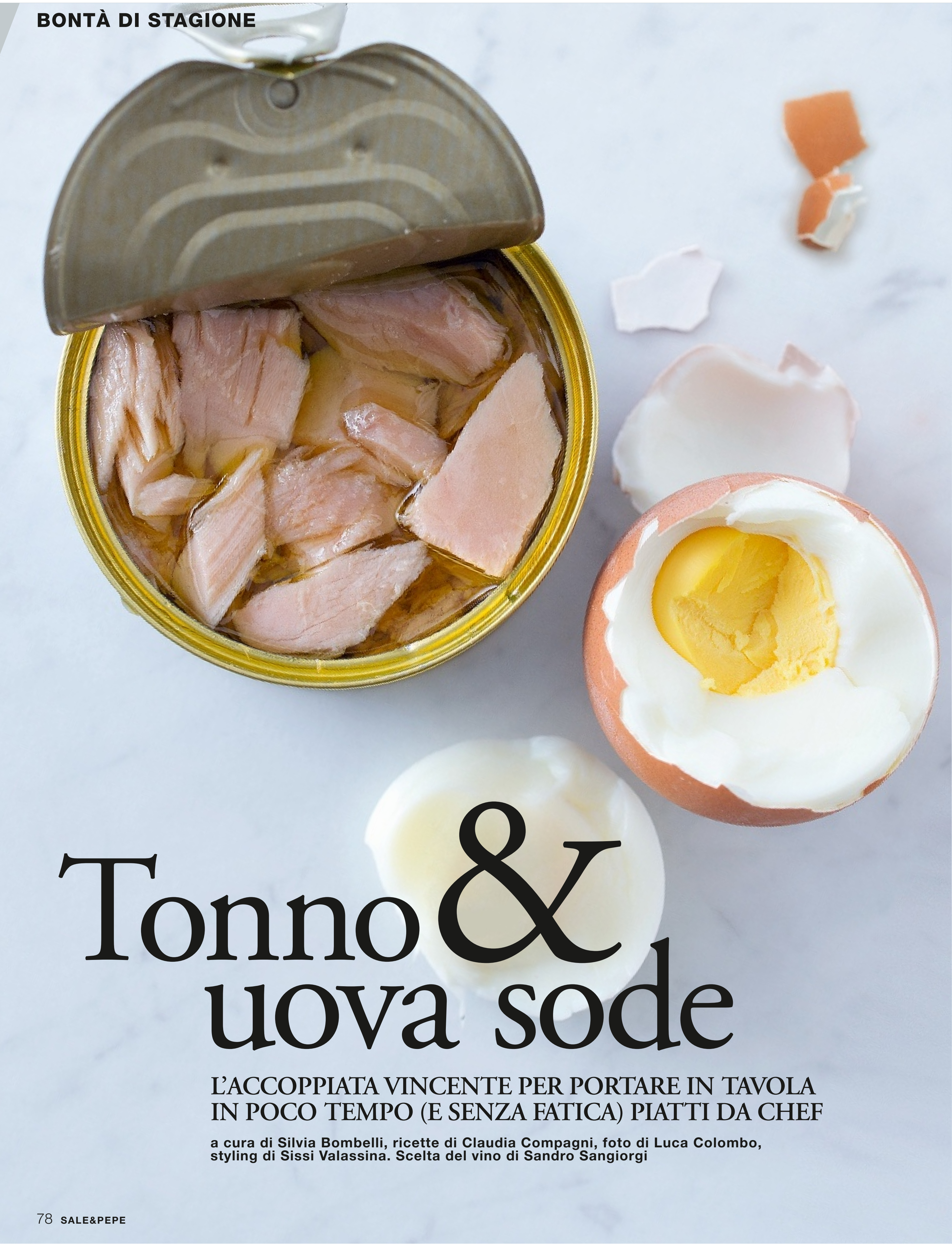
3

> *segue da pag. 75*

Il succo e la parte solida vengono veicolati in due contenitori separati.
La preparazione richiede pochi minuti: frutta e ortaggi vanno tagliati a pezzetti, avendo cura di asportare i noccioli legnosi come nel caso di pesche, albicocche e ciliegie. E se si tratta di prodotti bio, le bucce (lavate e spazzolate) non si devono eliminare perché sono la parte più ricca di fibre e minerali. Il succo si beve subito o si conserva in frigorifero per non più di 48 ore. Quanto alle combinazioni, via libera alla fantasia: per alleggerire le gambe gonfie, per esempio, è ottimo il mix di uva nera, sedano e foglie di vite; come aperitivo fresco e dissetante è perfetta l'abbinata di pomodori, broccoli, carote e zenzero fresco; mentre i bambini adorano il succo di spinaci, anguria e ananas.
Ma non è tutto. Spremendo mandorle o nocciole, si ricava un concentrato da spalmare come un burro vegetale o da diluire in acqua a mo' di latte. In più, se si usano frutti come more, mirtilli o kiwi, l'estrattore elimina i piccoli semi che infastidiscono chi ha l'intestino sensibile. E il succo così ottenuto, mescolato allo zucchero, è la base perfetta per sorbetti e golose gelatine.

1 Materiali atossici, di alta qualità, compongono l'estrattore in grado di preparare, con la nuova tecnologia a bassa velocità, succhi freschi e naturali (Kuvings di Künzi, 449 €). **2** il nuovo estrattore in acciaio inox è dotato di Soft Squeeze Technology, un processo di spremitura senza lama a bassa velocità, e di Power Gear che consente di estrarre il succo anche dai frutti con buccia spessa come melograno, fico d'India, aloe e cedro (Slow Juicer di Hotpoint, 199,90 €). **3** Piccolo elettrodomestico multifunzione, oltre ai succhi di frutta e verdura prepara: latti vegetali, salse, condimenti, creme e burro di arachidi o nocciole, pappe, dessert, gelati (Oscar Neo DA 1000 Ultem Tough, 325 €). Indirizzi a pagina 6


INFORMAZIONE PUBBLICITARIA
Uno ne usi mille ne fai
Idee appena colte
SOLVAY®
BICARBONATO
DI SODIO PURISSIMO
LAVARE FRUTTA E VERDURA È IMPORTANTE
PER ELIMINARE LE IMPURITÀ.
USA BICARBONATO SOLVAY®.
È sicuro e naturale.
Elimina fino al 90% di microrganismi
Buccia rigida.
1 parte di acqua
e 3 di Bicarbonato Solvay®
Se vuoi li puoi miscelare direttamente
in mano, otterrai un composto cremoso:
usalo per strofinare la buccia e poi risciacqua.
Frutta a grappolo
di piccole dimensioni
Verdura in foglia
di piccole dimensioni
1 litro d'acqua e
1 cucchiaio raso di Bicarbonato Solvay®
Lascia a bagno 10 minuti
Sciacqua bene
Ricorda
Lava sempre sia i piani di lavoro
sia le mani con acqua e Bicarbonato Solvay®
Scopri tutti gli altri usi di Bicarbonato Solvay® su Bicarbonato.it
SCARICA GRATIS LA APP
Available on the App Store
Disponibile su Google play
Scopri la nostra nuova pagina
Seguici anche su
vinci Samsung GALAXY A7
REGOLAMENTO COMPLETO SU BICARBONATO.IT
CONCORSO SOLVAY® 2015. VINCI CON NOI!
CONCORSO A PREMI VALIDO DAL 05/05/2015 AL 30/11/2015. - VALORE COMPLESSIVO MONTEPREMI € 25.495,00



Tonno & uova sode

L'ACCOPPIATA VINCENTE PER PORTARE IN TAVOLA IN POCO TEMPO (E SENZA FATICA) PIATTI DA CHEF

a cura di Silvia Bombelli, ricette di Claudia Compagni, foto di Luca Colombo, styling di Sissi Valassina. Scelta del vino di Sandro Sangiorgi

POLPETTONE AROMATICO AL PEPERONCINO VERDE

PER 6 PERSONE
400 g di tonno sott'olio - 7 uova - 80 g di mollica di pane fresca - 2 rametti di maggiorana - 3 rametti di timo - 1 limone non trattato - 300 g di pomodori datterini - 1 peperoncino verde piccante - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Scolate il tonno dall'olio di conservazione, trasferitelo nel mixer e unite 3 uova sgusciate, la mollica di pane spezzettata, la scorza di limone grattugiata e il suo succo filtrato, le foglioline di timo e maggiorana (tenendone qualcuna da parte) e e una presa di sale. Frullate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
● **2** Rivestite con carta da forno uno stampo da plum cake (circa 22x8 cm), stendete sul fondo e sui bordi parte del composto, create 4 fossette e rompete un uovo in ognuna. Salatelo leggermente e coprite il tutto con il composto rimasto.
● **3** Sigillate lo stampo con un foglio di stagnola, trasferitelo in una teglia e versatevi intorno acqua calda fino a coprire i 2/3 dell'altezza. Trasferite la teglia in forno preriscaldato a 180° e cuocete il polpettone per 40 minuti. Levatelo dal bagnomaria e lasciatelo raffreddare, prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero. Pulite peperoncino e pomodori, tagliateli a fettine o tocchetti, conditeli con 1 presa di sale e 4 cucchiai di olio e le foglioline tenute da parte. Serviteli con il polpettone affettato.

MEDIA ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 40 minuti ● 345 cal/porzione



Sopra: piatti L'Abitare, bicchiere Bitossi. Indirizzi a pagina 6

avxhome.se



UOVA RIPIENE GRATINATE

PER 4 PERSONE
6 uova - 200 g di tonno sott'olio - 200 g di pomodori datterini - 1 limone - 2 rametti di maggiorana - 40 g di pangrattato - 30 g di pecorino romano grattugiato - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Lavate le uova, trasferitele in un pentolino con acqua fredda e cuocetele per 8 minuti dall'inizio dell'ebollizione. Scolatele, raffreddatele sotto l'acqua corrente e sgusciatele. Tagliatele a metà nel senso della lunghezza e prelevate delicatamente il tuorlo.
● **2** Frullatelo nel mixer con il tonno sgocciolato, le foglioline di maggiorana, una presa di sale e farcite gli albumi coprendoli quasi completamente. Trasferite le uova in una pirofila leggermente oliata.
● **3** Lavate i pomodorini, asciugateli, bucateli con la punta di un coltellino e disponeteli intorno alle uova. Sbucciate lo spicchio d'aglio e grattugiatelo con una grattugia a fori medi. Mescolatelo con il pangrattato e il pecorino. Cospargete il mix su uova e pomodorini. Condite la preparazione con con 4 cucchiai di olio e cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti. Lasciate raffreddare e servite con il limone tagliato a fettine.

MEDIA ● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 35 minuti** ● **385 cal/porzione**

In questa pagina, piatto e posate di Knindustrie, tessuto Silva. Nella pagina accanto, piatti Bitossi. Indirizzi a pagina 6



BERE GIUSTO
L'indicazione è: contrastare la grassezza di tonno e uova senza violarne l'intima, fragrante e irresistibile comunità. E il perlage dell'Erbaluce spumante ha la misura per tenere a posto la bocca dopo un morso di bruschetta. Uova ripiene e polpettone hanno la stessa densità, sulla quale proviamo il fervore alcolico di un Pinot Grigio del Collio. Lo spirito luminoso di un Grillo marsalese, poi, governa la sapidità mediterranea dei fusilli.

FUSILLI CALABRESI IN SALSA D'UOVO E ERBE CON POMODORINI SECCHI

PER 4 PERSONE
320 g di fusilli calabresi - 4 uova - 240 g di tonno sott'olio - 20 g di finocchietto selvatico - 1 mazzetto di prezzemolo - 20 g di capperi sotto sale - 1 arancia - 12 pomodorini secchi sott'olio - olio extravergine d'oliva - pepe nero - sale

● **1** Mettete a mollo i capperi in acqua tiepida. Lavate le uova, trasferitele in un pentolino con acqua fredda e cuocetele per 8 minuti dall'inizio dell'ebollizione. Scolatele, raffreddatele sotto l'acqua corrente, sgusciatele e trasferitene 3 nel mixer.
● **2** Unite il finocchietto, una manciata di foglie di prezzemolo, il succo di arancia filtrato, i capperi scolati e sciacquati, una presa di sale, una macinata di pepe e 5 cucchiai di olio. Frullate fino a ottenere una salsa omogenea.
● **3** Spezzate la pasta, cuocetela in acqua salata in ebollizione, diluite la salsa con un mestolo dell'acqua do cottura, scolatela molto al dente, raffreddatela sotto l'acqua fredda e conditela con la crema di uova. Unite i pomodorini secchi scolati e tagliati a pezzetti e completate con l'uovo rimasto tagliato a tocchetti.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 20 minuti ● 645 cal/porzione



BRUSCHETTA CON UOVA TONNO E FAGIOLINI

PER 4 PERSONE
4 fette di pane siciliano al sesamo - 4 uova - 150 g di tonno sott'olio - 200 g di fagiolini - 1 patata media - 20 g di pinoli - 1 mazzetto di basilico - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - pepe nero - sale

● **1** Lavate le uova trasferitele in un pentolino con acqua fredda e cuocetele per 8 minuti dall'inizio dell'ebollizione. Scolatele, raffreddatele sotto l'acqua corrente e sgusciatele. Mondate i fagiolini, lavateli e cuoceteli in acqua salata in ebollizione per 7-8 minuti. Scolateli e lasciateli raffreddare. Pelate la patata, lavatela, tagliatela a tocchetti, trasferitela in una casseruola con acqua fredda e cuocetela per 10 minuti dall'inizio dell'ebollizione. Scolatela e salatela.
● **2** Tostate leggermente i pinoli in un padellino antiaderente fino a quando iniziano a dorare. Frullateli nel mixer con i fagiolini (tenedone da parte qualcuno per la guarnizione), una manciata di foglie di basilico, 4 cucchiai di olio e una presa di sale. Unite la patata passandola attraverso uno schiacciapatate e mescolate bene.
● **3** Tostate le fette di pane, sfregatele con lo spicchio d'aglio sbucciato, copritele con la crema di fagiolini e farcite con i fagiolini tenuti da parte, le uova tagliate a tocchetti e il tonno spezzettato. Decorate con qualche foglia di basilico e servite con una generosa macinata di pepe. Se vi piace accompagnate con un'emulsione preparata con il succo di 1/2 limone filtrato, 4 cucchiai di olio un pizzico di sale.

FACILISSIMA ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 35 minuti ● 380 cal/porzione

In questa pagina: piatto in ceramica di L'Abitare.
Indirizzi a pagina 6

XVII FESTIVAL NAZIONALE DEI PRIMI PIATTI

I PRIMI D'ITALIA, IL FESTIVAL TUTTO DA GUSTARE



FOLIGNO CENTRO STORICO

24/27 SETTEMBRE

CIRCUITI DI DEGUSTAZIONE / LABORATORI DEL GUSTO / EVENTI SPECIALI AD INGRESSO LIBERO / MOSTRE & MERCATI / FOOD EXPERIENCE FOOD FASHION / SCULTURE E GIOIELLI DI PASTA / FOOD ART BON TON A TAVOLA / BOUTIQUE DELLA PASTA / ECCELLENZE DEL GUSTO

MONOGRANO FELICETTI

MASTER IN PRIMI PIATTI

Corsi di alta cucina con chef stellati M.Uliassi - Ristorante Uliassi -Senigallia G. Esposito - Ristorante Torre del Saracino Vico Equense.

CUCINA, CORSI & PERCORSI

Appuntamenti degustativi e cooking show con noti chef, food blogger italiani e testimonial d'eccezione.

INFORMAZIONI E PROGRAMMA:
EPTA / CONFCOMMERCIO
Tel. 075.5005577 - www.eptaeventi.it

PRENOTAZIONI ALBERGHIERE:
UMBRIASÌ
Tel. 075.5058792 - www.umbriasi.it

AREA SOSTA CAMPER:
CAMPER CLUB FOLIGNO
Tel. 338 7065172 - www.camperclubfoligno.net

GAGGENAU

VILLAGGI DEL GUSTO

Un circuito di degustazioni continuative in prestigiose location del centro storico. Degustazioni singole a € 3,00 e menu di primi a € 8,00.

FIDA

I PRIMI D'ITALIA JUNIOR

Il Festival a misura di bambino, tra gioco e didattica. Mini corsi di cucina per diventare chef per un giorno e apprendere le sane abitudini alimentari.

SPORT & BENESSERE

Vivere bene mangiando con gusto. Pasta party e mezza maratona by Atletica Winner Foligno domenica 27 Settembre.

I PRIMI D'ITALIA GLUTEN FREE

Degustazioni di pasta e gnocchi senza glutine, polenta. Tra gusto e salute per celiaci e chi vuole sperimentare il gusto.

i primi d'ITALIA®

www.iprimiditalia.it

Patrocini

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali · Regione Umbria · Provincia di Perugia · Comune di Foligno · Camera di Commercio Perugia · Confcommercio

Radio Ufficiale: Radio Subasio

Official Car: Citroën

Partner

Parmigiano Reggiano · Università dei Sapori (Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione) · BUTTALAPASTA · Neff · Pentole Agnelli (Strumenti di cottura dal 1907)

Porchetta di Ariccia

IMMANCABILE NELLE PICCOLE OSTERIE DEI CASTELLI ROMANI, È LAVORATA CON MAESTRIA COME VUOLE LA TRADIZIONE ANTICA. CROCCANTE FUORI, TENERA E SPEZIATA DENTRO

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, styling di Laura Cereda, scelta del vino di Sandro Sangiorgi



Sono in molti a contendersi la paternità della porchetta, uno dei cibi di strada più popolari, che il New York Times ha addirittura inserito fra i cinque piatti tipici imperdibili al mondo. Al di là delle controversie, il borgo di Ariccia sui Castelli Romani può vantare una tradizione millenaria, pare risalente ai Latini, per la produzione di questo arrosto di maiale diffuso in tutto il centro Italia (Toscana, Lazio, Umbria e Marche soprattutto, ma anche Romagna e Abruzzo). Ed è nel territorio ariccino che si prepara la porchetta Igp, da gustare tutto l'anno nelle tipiche "fraschette" (antiche osterie) dei Castelli, e a settembre nella storica Sagra, con corteo in costume e lancio dei panini imbottiti da un carro davanti al Municipio. Ad Ariccia molti porchettari storici seguono l'arte antica della lavorazione artigianale. I maiali, solo di sesso femminile perché più magri e saporiti, sono disossati e ripuliti; poi, sempre a mano, salati, massaggiati e speziati con una miscela di pepe nero, rosmarino e aglio. Si passa quindi alla legatura e cucitura intorno a un palo di acciaio e alla cottura in forno, finché la cotenna diventa croccante: i forni a legna di un tempo sono stati soppiantati da quelli in acciaio, elettrici o a gas. Infine il raffreddamento, perché l'arrosto perda umidità e si conservi meglio.

La porchetta, intera o nei più piccoli tronchetti (7-13 kg), deve avere una bella crosta croccante di color marrone, più morbida nel sottopancia. La carne, tra il bianco e il rosato, è profumata e tenera, di gusto sapido e speziato, con un delizioso contrasto di consistenza con la cotenna ben arrostita. Tagliata a coltello, la porchetta si gusta in tutta la sua fragranza al naturale, fredda o calda, accompagnata da pane casereccio di Genzano, dalla mollica soffice e leggera, o di Lariano, di grano tenero semi-integrale e cotto nel forno a legna. Oppure in un panino arricchito a piacere con insalata, peperoni o melanzane alla brace, formaggio (provola, pecorino). Si può anche usare come ingrediente in cucina, per insaporire pasta, pizza e torte salate. O mangiare calda come secondo piatto.



PORCHETTA IN CARROZZA

PER 4 PERSONE
8 fette piccole di pane casereccio - 4 fette di porchetta di Ariccia - 120 g di caciotta di pecora - 4 cucchiai di farina - 3 uova - 100 ml di latte - 120 g di pangrattato - olio per friggere - sale - pepe

● **1** Preparate 4 sandwich farcendo le fette di pane a coppie con la porchetta e la caciotta tagliata a fettine: mantenete l'imbottitura all'interno del bordo del pane, in modo che non fuoriesca.
● **2** Passate i sandwich nelle uova sbattute con il latte e un pizzico di sale e di pepe; passate quindi solo i bordi dei sandwich nella farina e ancora nel composto di uova e latte, poi gli interi panini nel pangrattato. Premete bene in modo da compattarli e fare aderire bene il pangrattato.
● **3** Friggete le porchette in carrozza in olio caldo fino a che saranno dorate e croccanti, quindi fatele asciugare su carta per fritti e servitele immediatamente.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 5 minuti**
● **635 cal/porzione**

BERE GIUSTO
La ricetta richiama alla memoria l'accostamento classico laziale realizzato con un bianco, l'energico e caloroso Grechetto, ottenuto a cavallo tra Lazio e Umbria. Quello di Sergio Mottura ha profumi netti e semplici, preludio di uno sviluppo gustativo incisivo.



Scopri tutti i segreti del Cake Design!

CREA & DECORA i tuoi dolci.

In questo fascicolo
la tecnica per realizzare intrecci di glassa, la ricetta per i cupcake alle rose e al litchi e molto altro ancora.

SETTANTATREESIMA USCITA
€ 5,99*
* FASCICOLO
* BECCUCCIO A STELLA APERTA
* BECCUCCIO PER NASTRI



DALL'11 AGOSTO NON PERDERE LA SETTANTAQUATTRESIMA USCITA
* FASCICOLO + STRISCIA PER FIORI A IMPRESSIONE

GUARDA I VIDEO TUTORIAL, SEGUI GLI ESPERTI E ABBONATI SU
mycakedesign.it

DeAGOSTINI

Scarica subito **RATE MY CAKE**, l'app per fotografare e condividere le tue dolci creazioni!

Scarica su App Store | Disponibile su Google play

IN EDICOLA DAL **4 AGOSTO**

DONNA MODERNA | sale&pepe | sorrisi e canzoni TV

MONDADORI

* L'Opera è composta da 90 uscite. 1ª uscita € 2,99 (rivista esclusa). Uscite successive € 5,99 (rivista esclusa) salvo variazioni delle aliquote fiscali. La natura dell'opera si presta ad essere oggetto di nuove serie che, se realizzate dall'Editore, saranno comunicate nel rispetto del D.LGS.146/2007. L'editore si riserva la facoltà di variare il numero delle uscite periodiche complessive, nonchè di modificare l'ordine, la sequenza e/o i prodotti allegati alle singole uscite, comunicando con adeguato anticipo i cambiamenti che saranno apportati al piano dell'opera.

Le meraviglie del Bon Wei

IL RISTORANTE CINESE PIÙ "IN" DI MILANO, PROPONE UNA CUCINA SAPIENTEMENTE RINNOVATA. COME DIMOSTRANO I DUE PIATTI CHE IL SUO CHEF HA PREPARATO PER NOI

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi



GUOQING ZHANG
È il nome dello chef del Bon Wei, socio del locale ma soprattutto anima della sua cucina. Originario dello Zhejiang, dopo diverse esperienze a Hong Kong, si è trasferito in Italia e ha avuto per diversi anni un suo ristorante a Padova, tanto che il figlio Le Zhang, che oggi dirige il Bon Wei, ha un forte accento veneto. Con la sua esperienza e l'innato talento ha messo a punto tante ricette nuove e ha "rivisitato" la tradizione escludendo alcuni piatti canonici come il pollo alle mandorle e l'involtino primavera, e riproponendo grandi classici come l'anatra alla pechinese.



Yike Wang e la moglie Wang Pei, per gli italiani Chiara, entrambi dello Zhejiang hanno vinto la loro scommessa: portare a Milano, con un ristorante di alto livello di cui sono soci titolari, un' immagine rinnovata della cucina cinese che si avvale di ingredienti di qualità, lavorazioni impeccabili e un servizio raffinato. Il nome del locale, Bon Wei, unisce il termine francese "bon" che significa buono, e il cinese "wei", ossia gusto, ma la cucina punta soprattutto sulla grande tradizione delle regioni gastronomiche cinesi, senza indulgere in note fusion, per far viaggiare gli ospiti tra gli autentici sapori dell'immensa Cina. I piatti preparati per noi dallo chef Guoqing sono una piccola dimostrazione di una tecnica sapiente per ottenere una frittura leggera. L'alta cucina cinese comincia anche da qui.









GAMBERONI SALTATI CON LITCHI

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
8 gamberoni rossi argentini - 2 cipollotti interi - 1 pezzo di zenzero fresco - 2 cucchiaini di zucchero - 2 cucchiai di vino cinese (vino di riso) - un pizzico di fecola - olio di semi - 8 litchi (freschi o in scatola) - sale - pepe
Per decorare: 1 mango - 1 grosso cetriolo

● **1** Staccate la testa ai gamberoni, sgusciateli conservando solo la codina, incideteli lungo il dorso ed eliminate il filetto nero intestinale.
● **2** Lavate e pulite i cipollotti mantenendoli interi, poi tagliateli a pezzi obliqui.
● **3** Sbucciate lo zenzero e tagliatelo a listarelle sottili.
● **4** Con l'apposito scavino rotondo ricavate dal cetriolo e dal mango una dozzina di palline.
● **5** Se usate i litchi freschi sbucciateli, snocciolateli e tagliateli a fettine, se usate quelli in scatola scolateli dal liquido di conservazione e affettateli.
● **6** Scaldate abbondante olio nel wok, appena è ben caldo (per controllare la temperatura avvicinatevi il palmo della mano aperta: dovrete percepire un forte calore), immergete i gamberi e il cipollotto nell'olio, mantenendo la fiamma alta, poi mescolate.
● **7** Versate gamberi, cipollotto e olio in un grande colino di acciaio appoggiato su una casseruola e fate scolare bene l'olio.
● **8** Rimettete il wok sulla fiamma viva, unite ancora i gamberi e i cipollotti, sale, pepe, zucchero, il vino cinese. Unite lo zenzero, addensate con un pizzico di fecola stemperata in poca acqua e fate saltare per un paio di minuti a fuoco alto. Versate i gamberi e il cipollotto nei piatti, distribuitevi i litchi, guarnite con le palline di cetriolo e di mango e servite.









MANZO SALTATO CON VERDURE

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
200-250 g di filetto di manzo - 5-6 asparagi - 1 carota - qualche pannocchietta di mais al naturale - una manciata di funghi cinesi - 1 zucchina - 2 spicchi d'aglio - 2-3 cucchiai di vino di riso - un pizzico di zucchero - un pizzico di fecola di patate - olio di semi - olio di sesamo - sale - pepe

● **1** Affettate la carota, se vi piace precedentemente sagomata in modo decorativo, e tagliate la zucchina, gli asparagi e le pannocchiette a fettine oblique; tagliate a metà i funghi.
● **2** Tagliate il filetto a fettine sottili circa 2-3 mm, raccogliete la carne in una ciotola, unite un pizzico di sale e di pepe, il vino di riso, 2-3 cucchiai di acqua e la fecola stemperata in poca acqua. Mescolate e lasciate insaporire la carne per 15-20 minuti.
● **3** Scaldate abbondante olio di semi nel wok, appena è ben caldo unite le verdure e la carne scolata dalla marinata e asciugata in carta da cucina; cuocete a fuoco vivo per qualche secondo.
● **4** Versate tutto in un grande colino di acciaio appoggiato su una casseruola e lasciate scolare l'olio.
● **5** Fate soffriggere nel wok con l'olio rimasto sul fondo gli spicchi d'aglio sbucciati e tritati, unite un pizzico di sale e lo zucchero.
● **6** Versate nuovamente nel wok carne e verdure e cuocete a fuoco alto per pochi secondi, unite la fecola stemperata in poca acqua, un filo di olio di sesamo; suddividete la preparazione nei singoli piatti e servite.

Potete preparare la ricetta con altre verdure tipiche della cucina cinese come bambù e bok choy (cavolo).


1


2


3


4


5


6



SALE&PEPE SHOPPING
INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



TORTA AL TIRAMISÙ CAMEO
Torta al Tiramisù è una novità delle Fresche e Cremose cameo. È una versione fresca ed originale del Tiramisù: fondo biscottato e una deliziosa copertura con biscotto al cacao, soffice crema al gusto tiramisù, arricchita da palline di biscotto al caffè.



Z44 DISTILLED DRY GIN
Z44 Distilled Dry Gin, distribuito da Roner, unisce l'inconfondibile personalità delle pigne di pino cirmolo alle note mediterranee del ginepro e alla combinazione botanica di achillea, radici di violetta e genziana. Il risultato è un prodotto equilibrato ma di grande personalità.



MEGGLE LIGHT CUISINE
Light Cuisine è la nuova panna leggera Meggle senza lattosio e a ridotto contenuto di grassi (-50%). È un alimento ad alta digeribilità ma dal gusto intenso e prelibato.



BARRETTA 100% FRUTTA DI AD CHINI
La barretta 100% Frutta di AD CHINI è uno spuntino sano e leggero, ideale da portare sempre con sé. La barretta 100% Frutta nasce dalle migliori mele Melinda e viene prodotta con frutta altamente selezionata senza l'aggiunta di altri ingredienti o conservanti.



YOGURTERIA MERANO
Latteria Merano presenta la "Yogurteria": il primo yogurt gelato italiano preparato con latte e yogurt fresco dell'Alto Adige. Goloso come un gelato, leggero e genuino come uno yogurt.
È disponibile in tre gusti freschi e deliziosi: "Naturale", "Frutti di bosco" e "Mango & Maracuja".



GUSTO & BENESSERE
Gusto & Benessere è una nuova linea di sughi Le Conserve della Nonna, nata da ricette della tradizione italiana ma con il benessere delle fibre e dello iodio uniti ad un basso contenuto di grassi. Le tre nuove referenze sono: Sugo alle verdure con curcuma; Sugo al peperoncino e Sugo aromatico con tè verde.



PASTA "VIVO MEGLIO"
"Vivo Meglio" è un'intera gamma di prodotti ispirati ai principi dell'alimentazione salutistica o per le intolleranze che comprende yogurt, salumi, formaggi, gallette, prodotti da forno integrali o senza glutine, diversi tipi di pasta di semola integrale di grano duro ricca di fibre naturali. In esclusiva nei punti vendita MD Discount ed LD Market.



MERCATO DEL PANE
Dal 2 al 4 ottobre a Bressanone si svolge l'edizione 2015 del Mercato del Pane e dello Strudel Alto Adige. L'organizzazione della festa sarà seguita da EOS - Organizzazione Export Alto Adige della Camera di commercio di Bolzano.
Programma dettagliato su www.mercatodelpane.it.



BIRRA REGINA DEL WEEK END
Una ricerca Doxa-AssoBirra indaga stili di vita e abitudini degli italiani nel fine settimana e rivela che la birra è la bevanda preferita delle cene fuori casa del sabato, con il 39% delle preferenze. Bevono birra 6 donne su 10. Per info vedi la campagna AssoBirra "Birra, io t'adoro" sul blog www.birraiotadoro.it.



ORIGINS DI KELLOGG

Kellogg lancia il progetto Origins che, grazie al coinvolgimento di aziende agricole selezionate e al supporto dell'Ente Nazionale Risi, ha l'obiettivo di migliorare la qualità delle materie prime - i cereali - in maniera sostenibile, e garantire così un alimento di alta qualità e prodotto nel rispetto dell'ambiente.



SOJASUN NOCCIOLA E MANDORLA

Il nuovo dessert cremoso Sojasun Nocciola e Mandorla è un budino fresco 100% vegetale, povero di grassi, privo di lattosio e fonte di proteine vegetali e di calcio. Tutti i prodotti Sojasun hanno una filiera garantita e sono preparati con soia francese non OGM.



SUCCHI 100% SOLO FRUTTA

Senza zuccheri aggiunti, i Succhi Yoga 100% solo frutta offrono la semplice ricchezza della naturalità della frutta, in quattro gusti classici che piacciono a tutti: Yoga 100% Morbida di pera, Yoga 100% Intensa alla Pesca con Uva, Yoga 100% Delicata di Mela Golden Delicious e Yoga 100% Corposa di Bosco.



ESTATHÈ SUMMER EDITION

Estathé Summer Edition è la nuova gamma di gusti dissetanti e rinfrescanti nel caratteristico formato bicchierino e da quest'anno anche nel formato bottiglia (1,5 litri) in tutti e tre i gusti: Menta, Karkadè e Arancia-Lime.



KIWI ZESPRI®

Dall'esprienza Zespri® nasce Kiwi Sungold, una dolcissima novità dal gusto delicato e leggermente esotico che affianca il classico Kiwi Zespri® Green. I kiwi Zespri® sono tra i frutti più ricchi di nutrienti al mondo e rappresentano una scelta ideale per l'alimentazione quotidiana, coniugando piacere e salute.



DRINK MAGRO 0,1% MILA

La cooperativa Mila propone Drink Magro 0,1%, uno yogurt da bere per chi cerca uno spuntino leggero e rinfrescante. Con solo lo 0,1% di grassi e realizzato per il 100% con latte dell'Alto Adige, Drink Magro 0,1% di Mila è pratico da portare con sé in ogni momento della giornata.



FESTA DELLO SPECK ALTO ADIGE

Il 3 e 4 ottobre Santa Maddalena, in Val di Funes, ospita la Festa dello Speck Alto Adige da un'iniziativa comune dell'Associazione Turistica Val di Funes, del Consorzio Tutela Speck Alto Adige e dell'EOS della Camera di commercio di Bolzano. Programma dettagliato su www.festadellospeck.it



NUOVA LINEA MELAGRANA

La melagrana è ricca di componenti ad azione antiossidante. La Linea Melagrana dei Prodigi della Terra comprende: gli Arilli di Melagrana Bio, la Salsa alla Melagrana, il Puro succo di Melagrana Bio 100% e il Polifenox Bio, integratore alimentare che contribuisce alla funzione antiossidante fisiologica.



LIFESTYLE

LifeStyle è una nuova linea di frutta secca, essiccata e disidratata dedicata al benessere quotidiano, individuata grazie alla collaborazione con la Fondazione Umberto Veronesi. Grazie a questa collaborazione Life diventa così sostenitore della ricerca scientifica e promotore della sana alimentazione.

Sorprendente gelato

BASTA UNA VASCHETTA DI QUELLO PRONTO PER REALIZZARE TORTE SCENOGRAFICHE E BOCCONCINI DELIZIOSI E RAFFINATI

a cura di Marina Cella, ricette di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni, styling di Sissi Valassina



MILLEFOGLIE AL CIOCCOLATO, PANNA E LAMPONI

PER 8 PERSONE
3 rotoli di pasta sfoglia fresca rotonda di 230 g ciascuno - zucchero a velo - 500 g di gelato al cacao o cioccolato - 3 vaschette di lamponi - 400 ml di panna fresca

● **1** Con un dosatore di 3,5-4 cm di diametro formate tante palline di gelato, appoggiatele su una teglia rivestita di carta forno e fatele gelare in freezer.
● **2** Nel frattempo srotolate un disco di sfoglia su una teglia lasciando sotto la sua carta. Spolverizzatelo con un cucchiaino colmo di zucchero a velo, bucherellatelo con una forchetta e passatelo per 10-12 minuti nel forno caldo a 200° finché sarà dorato. Ripetete la stessa operazione con gli altri 2 dischi e fateli raffreddare.
● **3** Montate la panna con 2 cucchiai di zucchero a velo, trasferitela in una sac à poche con bocchetta liscia di 1 cm di diametro e mettetela in frigo. Ritagliate dai dischi di pasta sfoglia 3 cerchi di 18 cm di diametro. Appoggiate il primo disco sul piatto da portata e distribuite sul bordo esterno alcune palline di gelato distanziate tra loro. Disponete altre palline al centro e riempite gli spazi vuoti con ciuffi di panna montata e lamponi lavati.
● **4** Appoggiate sopra la farcitura il secondo disco di sfoglia e ripetete l'operazione. Coprite con il terzo disco. Posizionate al centro le palline di gelato rimaste, decorate con la panna e i lamponi rimanenti e mettete in freezer per almeno 4 ore. Al momento di servire spolverizzate di zucchero a velo e tagliate il dolce a spicchi con un coltello seghettato.

FACILE
● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 30 minuti ● 600 cal/porzione



Piatti Funky Table. Nella pagina accanto: piatto Nella Longari, pala dolci Le Stanze della memoria, bicchiere Funky Table. Indirizzi a pagina 6


1


2


3


4

TRONCHETTO ALLA PANNA CON MORE E ROSE DEL MAROCCO

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
600 g di gelato alla panna - 2 vaschette di more (250 g) - 3 rose del Marocco (in erboristeria)
per il pan di Spagna: 6 uova - 160 g di zucchero - 160 g di farina e 30 g di burro + quelli per lo stampo
per lo sciroppo di rose: 100 g di zucchero - 3 rose del Marocco - 1 cucchiaio di acqua di rose

● **1** Preparate il pan di Spagna. Sciogliete il burro in un pentolino, fatelo raffreddare e tenetelo da parte. Imburrate e infarinate una teglia di circa 26x39 cm. Sgusciate le uova in una ciotola capiente, unite lo zucchero e, con le fruste elettriche, montatele a lungo finché risulteranno molto dense e spumose, quasi raddoppiando di volume. ● **2** Setacciate la farina e unitela alle uova poca alla volta e mescolando con un cucchiaio di legno. ● **3** Quando è ben incorporata, aggiungete il burro fuso e mescolate bene. ● **4** Versate l'impasto nella teglia, livellatelo con una spatola e cuocetelo in forno caldo a 180° per 20-25 minuti finché sarà dorato. Nel frattempo preparate lo sciroppo. Portate a ebollizione 2 dl di acqua, lo zucchero e le 3 rose del Marocco e fate sobbollire per 5 minuti. Togliete dal fuoco, unite l'acqua di rose e lasciate raffreddare. ● **5** Sfornate il pan di Spagna, capovolgetelo su una gratella per dolci e fatelo raffreddare. Togliete il gelato dal freezer. Appoggiate uno stampo di circa 12x22x7 sul pan di Spagna e ritagliate 3 rettangoli con un coltello. ● **6** Foderate lo stampo con carta da forno e stendete un dito di gelato sul fondo. ● **7** Appoggiatevi un rettangolo di pan di Spagna e spennellatelo con lo sciroppo. ● **8** Coprite con 1 cm di gelato e distribuitevi sopra una dozzina di more e i petali sbriciolati di una rosa. Livellate la superficie unendo un po' di gelato e appoggiatevi sopra il secondo rettangolo di pan di Spagna. Spennellate con lo sciroppo. Fate un ultimo strato di gelato, spennellate il terzo rettangolo e appoggiatelo nello stampo con la parte inumidita verso il basso. Premete con le mani e battete lo stampo sul tavolo per eliminare eventuali bolle d'aria. Riponete in freezer per almeno 4 ore. Sformate il tronchetto e decoratelo con le more rimaste e le rose del Marocco rimanenti.

MEDIA ● Preparazione 40 minuti + riposo ● Cottura 30 minuti ● 430 cal/porzione


5


6


7


8



Piatto tondo
Le Stanze della memoria.
Indirizzi a pagina 6



Un goloso mix di noci, datteri e olio di cocco è la base della torta con gelato allo yogurt. Deliziosamente profumata, è completata da spicchi di fichi irrorati con miele di lavanda

Piano in zinco 100 Fa, piatto Laboratorio Paravicini, alzatina Le Stanze della memoria.
Nella pagina accanto: piatto Laboratorio Paravicini.
Indirizzi a pagina 6



CROSTATA ALLO YOGURT CON FICHI AL MIELE DI LAVANDA E NOCI

PER 8 PERSONE
600 g di gelato allo yogurt - 8 fichi - 6 cucchiai di miele di lavanda - 2 cucchiai di gherigli di noce - 1 cucchiaio di fiori di lavanda (facoltativo)
per la base: 350 g di gherigli di noce - 1 pizzico di sale - 16 grossi datteri denocciolati - 2 cucchiai di olio di cocco (oppure 30 g di burro)

● **1** Preparate la base. Stendete le noci su una teglia rivestita di carta da forno e tostatele in forno a 180° per circa 10 minuti. Sfornatele, lasciatele intiepidire e sfregatele per eliminare parte delle pellicine. Frullate le noci in un mixer senza polverizzarle e trasferitele in una ciotola. Nello stesso mixer frullate i datteri con l'olio di cocco, il sale e 1 cucchiaio d'acqua fino a ottenere una pasta omogenea.
● **2** Rimettete le noci nel mixer e azionatelo finché il composto sarà uniforme. Trasferitelo in uno stampo a cerniera di 20 cm di diametro rivestito di carta da forno e schiacciatelo con le dita formando uno strato omogeneo e compatto.
● **3** Versate il gelato sulla base alle noci e livellatelo con una spatola. Mettete la torta in freezer per almeno un paio d'ore o finché il gelato non si sarà ben solidificato. Nel frattempo lavate i fichi, asciugateli e tagliateli in quarti. Togliete il dolce dal freezer, estraetelo dallo stampo e disponetelo sul piatto da portata. Decorate con i fichi e irrorateli con il miele; spolverizzate con le noci spezzettate e con qualche fiore di lavanda e servite.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + riposo** ● **Cottura 10 minuti 465 cal/porzione**



PERE AL FORNO ALLA NOCCIOLA

PER 4 PERSONE
3 pere Kaiser - 1 limone - 1 rotolo di pasta sfoglia fresca rettangolare di 230 g - 1 tuorlo - 2 cucchiai di latte - 300 g di gelato alla nocciola - 125 g di ribes bianco e rosso - cacao in polvere

● **1** Sbucciate le pere, tagliatele a metà e, con uno scavino rotondo, privatele del torsolo e scavatele leggermente. Spennellatele con il succo del limone, asciugatele e appoggiatele su una teglia rivestita di carta da forno con la parte scavata verso il basso.
● **2** Srotolate la pasta sfoglia e dividetela in 6 rettangoli uguali. Appoggiate 1 rettangolo di pasta su ogni mezza pera facendolo aderire alla superficie e rifilate la parte eccedente.
● **3** Mescolate il tuorlo con il latte e spennellate la pasta sfoglia che ricopre le pere; bucherellatela con una forchetta e infornate a 200° per circa 12 minuti. Fate intiepidire. Capovolgete le pere, mettetele nei piatti, farcitele con una pallina di gelato, spolverizzatele con il cacao e guarnitele con il ribes.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 12 minuti ● 430 cal/porzione

TARTUFINI MERINGATI AL CAFFÈ

PER 8 TARTUFINI
100 g di gelato al caffè - 100 ml di panna fresca - 50 g di mini meringhette - 8 chicchi di caffè

● **1** Con uno scavino rotondo prelevate 8 palline di gelato grosse come piccole noci. Inserite un chicco di caffè al centro, appoggiatele su una teglia rivestita di carta da forno e fatele gelare in freezer per un'ora o finché si sono ben rassodate.
● **2** Montate la panna in una ciotola e stendete le meringhette su un vassoio. Muovendovi con rapidità, con le dita fate rotolare le palline di gelato prima nella panna e poi nelle meringhette in modo che restino attaccate al gelato. Trasferite i tartufini in altrettanti pirottini e teneteli in freezer fino al momento di servire.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti + riposo**
● **Cottura nessuna** ● **195 cal/l'uno**



Sotto, piatti Galleria Luisa delle Piane, bicchiere Ittala, tessuto C&C; sotto a sinistra: piatti Bitossi. Nella pagina accanto: tessuto C&C, piatti bianchi Giovelab, forchette Marinoni, bicchieri Paola C. Indirizzi a pagina 6



CHOCO BOX ALLE FRAGOLE

PER 4 PERSONE
20 After eight (cioccolatini alla menta) - 100 g di cioccolato fondente - 200 g di gelato alla fragola - 8 fragole - qualche foglia di menta

● **1** Spezzettate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria. Appoggiate un After eight su un tagliere; prendete un altro After eight, immergetene rapidamente 3 lati (tranne quello superiore) nel cioccolato fuso e incollatelo al primo. Ripetete l'operazione con altri 3 cioccolatini e incollateli tra loro formando una scatolina quadrata senza coperchio. Componete altre 3 scatoline uguali e mettetele in frigo per 30 minuti.
● **2** Lavate, asciugate e tagliate le fragole a fettine. Al momento di servire appoggiate le scatoline di cioccolato sui piatti individuali. Riempite ciascuna con 2 piccole palline di gelato alla fragola, guarnite con le fettine di fragola preparate e le foglie di menta e servite.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti + riposo** ● **Cottura 5 minuti** ● **350 cal/porzione**

Cappuccino goloso

UNA DELIZIA AL GELO DA GUSTARE AFFONDANDO IL CUCCHIAIO IN VERTICALE. PER CATTURARE IN UN COLPO SOLO TUTTI I SAPORI. STRATO DOPO STRATO

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini, a cura di Mariateresa Carlucci, foto di Michele Tabozzi





1



2



3



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

per la riduzione di caffè: 500 ml di caffè lungo - 50 g di zucchero di canna
per la pasta sablé: 80 g di zucchero semolato - 1 g di sale - 2 tuorli - 115 g di farina di riso - 7,5 g di lievito per dolci - 80 g di burro
per il cremoso di cioccolato: 200 g di cioccolato al latte - 150 ml di latte - 3,5 g di gelatina in fogli - 200 ml di panna fresca
per la granita di caffè: 1 l di caffè - 250 g di zucchero semolato
per guarnire: 300 ml di panna fresca - zucchero a velo - gocce di cioccolato

● **1** Per la riduzione di caffè: raccogliete il caffè e lo zucchero in un pentolino e cuocete a fuoco basso per 20 minuti, mescolando. ● **2** Per la pasta sablé: setacciate la farina di riso a fontana con il lievito e il sale, mettete al centro il burro a tocchetti, i tuorli e lo zucchero e impastate lentamente. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare per 2 ore in frigorifero. ● **3** Stendete l'impasto tra 2 fogli di carta da forno in una sfoglia spessa 3-4 mm e fatela congelare. Quindi tagliatela in tanti dischi con un coppapasta di 6 cm di diametro, trasferiteli su una placca da forno foderata con carta da forno e cuoceteli in forno a 150° per 8-10 minuti. ● **4** Per il cremoso: fate bollire il latte in un pentolino, unite la gelatina ammorbidita in acqua fredda, scolata e strizzata, versatelo sul cioccolato spezzettato ed emulsionate il mix con il frullatore a immersione. Lasciate raffreddare fino ad arrivare a 40° e incorporate la panna semi montata. Trasferite il composto in una tasca da pasticceria e mettete in frigo. ● **5** Per la granita di caffè: portate a ebollizione 250 ml d'acqua, scioglietevi lo zucchero semolato e lasciate sul fuoco fino a ottenere uno sciroppo. Versate il caffè, lasciate raffreddare e fate congelare. Grattugiate la granita ottenuta con una forchetta e tenetela di nuovo in freezer fino al momento dell'utilizzo. ● **6** Distribuite la riduzione di caffè sul fondo di 10 tazze di vetro, quindi la panna semi montata con 30 g di zucchero a velo e poi disponete il cremoso di cioccolato, il biscotto sablé, la granita grattugiata, ancora la panna semi montata, le gocce di cioccolato e completate con il resto della granita. Servite subito.

FACILE ● **Preparazione: 50 minuti + riposo** ● **Cottura: 40 minuti**

CAFFÈ, PANNA CIOCCOLATO
Per la realizzazione di questo dessert **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) si è ispirata alla più amata delle bevande italiane all'estero, declinando caffè, panna e cioccolato in modo sublime. Con il caffè ha realizzato una riduzione sciropposa che ha quasi la consistenza di una glassa e una granita così tenera che si può grattare con una forchetta. Con il cioccolato, invece, ha preparato un "cremoso" talmente soffice da sembrare una nuvola che fa concorrenza alla panna montata.
Ha alternato il tutto a strati inserendo, per contrastare tanta leggerezza, un sottilissimo e croccantissimo biscottino sablé. Il risultato? Un vero e proprio capolavoro di gusto da assaporare senza fretta, un cucchiaino dopo l'altro.



4



5



6





Gio Martorana

Marsala: vino e sale

SONO TANTI I MOTIVI PER SCOPRIRE LA CITTÀ IN CUI SBARCÒ GARIBALDI, MA LE SCINTILLANTI SALINE E IL NETTARE DEI FLORIO VALGONO DA SOLI IL VIAGGIO

testi di Enrico Saravalle, foto delle ricette Felice Scoccimarro, in cucina Claudia Compagni, stylist Stefania Aledi. Si ringrazia Carmela Bontà per le ricette



Alfio Garozzo©

In alto, il canale che costeggia le vasche di evaporazione del sale e il mulino-museo delle saline. Qui sopra, la grandiosa sala di degustazione delle Cantine Florio e, a destra, corso Garibaldi.



SIME

BUSIATE CON SUGO DI TUNNINA AGGHIA E MUDDICA

PER 4 PERSONE
per la pasta: 400 g di semola di grano duro + quella per la lavorazione - 1 pizzico di sale
per il condimento: 800 g di tarantello di tonno fresco (parte bassa dell'addome del tonno) - 1/2 bicchiere di vino bianco - 750 ml di salsa di pomodoro fresco - 1 cipolla - 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva - 10 foglie di menta - 1 spicchio di aglio - sale - pepe
per la "muddica": 300 g di mollica bianca di pane raffermo tritata - 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva- 1 manciata di prezzemolo tritato - 1 spicchio di aglio tritato

● **1** Fate una fontana di farina, unite il sale e impastate unendo tanta acqua tiepida quanta ne serve per ottenere un composto liscio. Lasciate riposare per 40 minuti.
● **2** Stendete l'impasto, tagliatelo a pezzi per creare delle palline della grandezza di una nocciola. Poi modellate dei "serpentelli" spessi lunghi 10-12 cm. Adagiateli man mano su un piano coperto di semola e arrotolateli uno alla volta su uno stecco di legno premendoli sul piano di lavoro. Staccateli delicatamente ottenendo dei maccheroni.
● **3** Pulite l'aglio, tagliatelo in 4 pezzi e utilizzatelo per steccare il tonno, infilzando insieme anche metà delle foglioline di menta. Soffriggete la cipolla in una pentola con l'olio, unite il tonno e fatelo rosolare. Sfumate con un po' di vino bianco e versate la salsa di pomodoro fresca fino a coprirlo completamente. Fate cuocere a fuoco vivo versando un po' d'acqua, se occorre, per allungare il sugo. Quando bolle, abbassate la fiamma e cuocete per altri 40-50 minuti. Quasi a fine cottura regolate poi di sale, pepate e unite le foglie di menta rimaste. Spezzettate grossolanamente il tonno con il bordo di una forchetta.
● **4** Lessate la pasta in acqua salata e conditela con il sugo. Passate in padella 1 minuto gli ingredienti per la "muddica" e spolverizzatela sulla pasta con la menta rimasta.

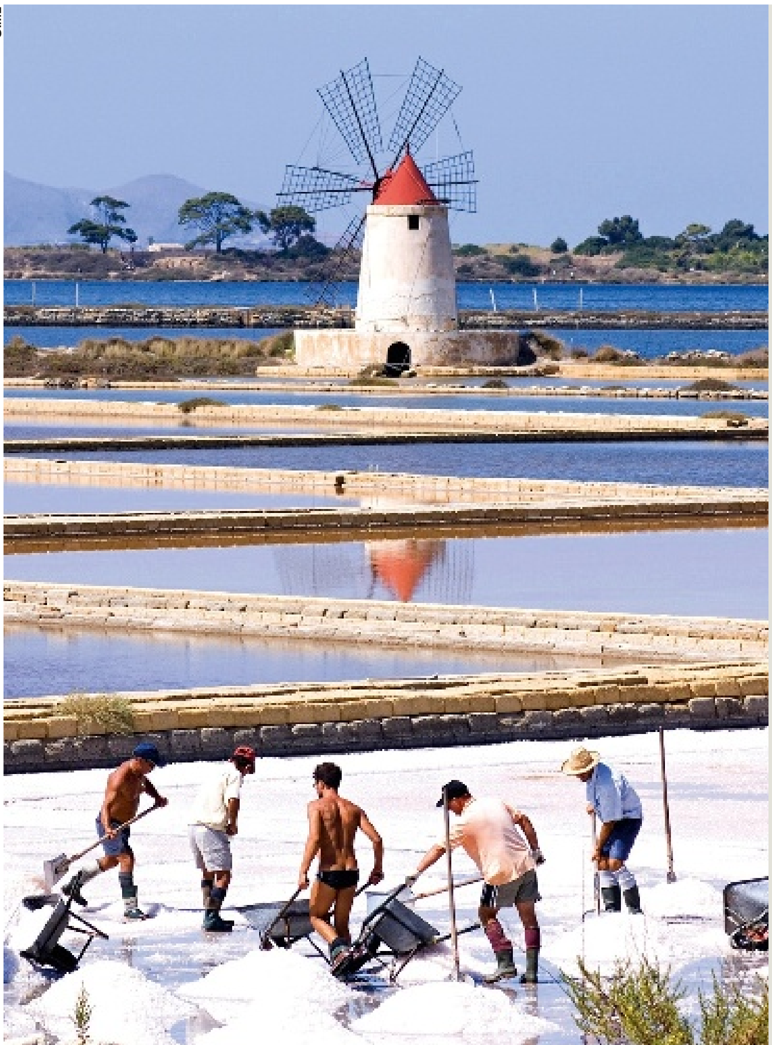
MEDIA
● **Preparazione 60 minuti** ● **Cottura 50-60 minuti**
● **830 cal/porzione**



Tovagliolo Stamperia Bertozzi, tovaglia La fabbrica del lino. Indirizzi a ppagina 6

Marsala è una città da bere. Lentamente, come si fa con il suo celebre vino. Punica e romana, normanna e spagnola, di mare e di terra, Marsala, infatti, si scopre a poco a poco seguendo alcune strade tematiche che ritagliano il suo territorio. C'è una "via dell'arte", per esempio, che fa scoprire, disseminati tra vicoli e piazze, cimeli e memorabilia della Marsala di un tempo. Si parte, allora, dal Baglio Anselmi (dove ha sede il Museo Archeologico) per stupirsi di fronte al relitto di una nave cartaginese, alle statue di divinità che ornavano i templi della Lylibeum romana, ai mosaici coloratissimi delle ville di senatori e matrone. Oltrepassando l'arco di Porta Garibaldi (è quella da cui entrò il famoso "eroe dei due mondi") si scopre la scenografica chiesa dell'Annunziata e le scaglie di maiolica luccicante della sua cupola e se il Castello, la chiesa di Santa Maria della Grotta e la Chiesa Madre testimoniano la presenza normanna in città, le fortificazioni (le caserme con torri di avvistamento, le quattro porte, i bastioni e il Quartiere militare) raccontano la dominazione spagnola. Lo splendore del periodo barocco è documentato, nel Museo a loro dedicato, dagli arazzi fiamminghi, dono, alla fine del '500, di una regina di Spagna a un prelato marsalese. Poi c'è la Marsala più recente, quella che è stata protagonista dell'epopea Risorgimentale e dell'impresa dei Mille di cui si trovano testimonianze, documenti e armi nel Complesso di San Pietro, proprio a due passi dalla Chiesa Madre.

> segue a pag. 104



> segue da pag. 103

C'è la Marsala che si incontra su via XI Maggio (per tutti, è il Cassaro, l'antico Decumano romano), dove non mancano sontuosi portali settecenteschi (come quello di Palazzo Fici sede dell'Enoteca della Strada del Vino) e residenze primi '900 (come Palazzo Spanò-Burgio). Da qui all'ex Convento del Carmine sono solo pochi passi: in parte adibito a Pinacoteca ospita opere di Cantatore, Cassinari, Pomodoro, Sassu, Sironi. A Marsala anche il sale ha l'onore di una strada tutta sua perché coltura e raccolta, nel labirinto di vasche affacciate sulla laguna dello Stagnone, si fanno come ai tempi dei Fenici. La "via del sale"costeggia gli argini di queste vasche, circondate di mulini a vento che, ancora oggi, drenano l'acqua di mare e frantumano i blocchi di sale raccolto. In uno dei mulini, ora Museo delle Saline Ettore e Infersa, un video e una raccolta di attrezzi illustrano le tecniche di lavorazione del prezioso ingrediente.

Un tuffo nel passato

Dall'attiguo imbarcadero partono i traghetti per l'isola di Mozia, concentrato di storia e di testimonianze cartaginesi come i sontuosi corredi funerari e i preziosi monili conservati nel Museo Whitaker, insieme alla statua del giovane Auriga ritrovata proprio nelle acque dello Stagnone. Il tour dell'isola porta alla scoperta di imponenti opere pubbliche che testimoniano la potenza di Mozia: le fortificazioni, la strada subacquea di collegamento con la terraferma, il "Cothon" (il piccolo porto interno) e il "Tofet", il santuario in cui venivano deposte le offerte al dio Baal. Gli gli scavi raccontano di gusti raffinati degli abitanti dell'isola, come quello di rivestire i pavimenti di mosaici bicolori. A Mozia i cittadini non badavano a spese pur di procurarsi costosi status symbol, acquistandoli anche nella lontana Grecia (è da qui che proveniva la bellissima statua del giovane Auriga).

> segue a pag. 106



In alto, il lavoro di raccolta del sale. A sinistra, il mercato del pesce e, qui sotto, la centralissima piazza della Repubblica (su cui si affaccia anche la cattedrale) vista dai portici del cinquecentesco palazzo VII Aprile.



avxhome.se

barberaepartners.com

COSÌ È L'AMORE... PULITO E SANO

IGIENE E PROTEZIONE PER LA CASA E PER CHI CI ABITA



Rio Amici Domestici con Agente Biologico

SuperPotenza Pulente

L'esclusiva formula di Rio Detergenti con agente biologico garantisce il pulito sano. La sua azione super pulente elimina rapidamente anche lo sporco più ostinato.

Igiene Quotidiana Garantita

Elimina germi e batteri con agente naturale.

Azione Deodorante Totale

Elimina qualsiasi fonte di cattivi odori, deodora con effetto a lunga durata, 7 giorni su 7

Non Tossico • Ipoallergenico • pH Neutro



Profumo Menta Naturale



NOVITÀ

Pulito e sano anche in bagno e in cucina



RISPETTA L'AMBIENTE

PRODOTTO CERTIFICATO UNIPA N. 1040

www.kemeco.it

KEMECO

ITALIAN QUALITY CLEAN AND HEALTHY

MADE IN ITALY

la qualità italiana nei detergenti di casa tua

TRIGLIE FRITTE CON PESTO ALLA MENTA

PER 4 PERSONE
1,5 kg di triglie di scoglio - 2 acciughe sotto sale - 1 ciuffetto di prezzemolo - 2 foglioline di menta - 1 cucchiaio di capperi - 200 g di mollica di pane - 2 manciate di farina bianca - 1 cucchiaio di aceto - 1 cucchiaino di zucchero - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Squamate le triglie raschiandole con il dorso di un coltello, pulitele ed evisceratele. Sciacquatele sotto l'acqua corrente fredda e asciugatele bene anche internamente con carta da cucina. Lavate, asciugate e tritate finemente il prezzemolo e la menta. Sciacquate anche le acciughe sotto l'acqua corrente, mettetele a bagno in una tazza con abbondante acqua fredda. Intanto bagnate la mollica di pane con poca acqua e l'aceto e strizzatela. Unitevi le erbe tritate, le acciughe scgocciolate e asciugate, i capperi e pestate nel mortaio aggiungendo a filo 0,5 dl di olio, per ottenere un composto denso. Incorporate lo zucchero, regolate di sale e pepate.
● **2** Infarinate le triglie, friggetele in olio molto caldo, scolatele e adagiatele su fogli di carta assorbente. Lasciatele raffreddare e servitele accompagnate con la salsa alla menta da spalmare sui pesci fritti.
** Per questa ricetta, tipica della costa occidentale, occorrono "trigghi di scuogghiu" (triglie di scoglio), la varietà più pregiata che si pesca in abbondanza tra settembre e ottobre. Se la triglia è freschissima, non deve essere nemmeno sventrata ma solo squamata perché, non avendo fiele nel fegato, può essere gustata intera.*

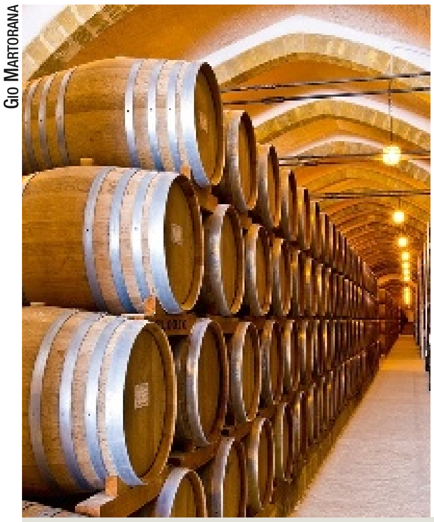
MEDIA
● **Preparazione** 45 minuti ● **Cottura** 15 minuti
● **545 cal/porzione**



Tovaglia La fabbrica del lino, tovagliolo Stamperia Bertozzi, piatto ceramiche Fasano, ciotolina Caterina Von Weiss. Indirizzi a pag. 6



Gio Martorana



Gio Martorana

Il nucleo originario della Cantine Florio, un baglio datato 1833 al quale era annessa la villa padronale della ricca famiglia di armatori e imprenditori. A sinistra, le botti di Marsala messe a invecchiare nelle monumentali sale della Cantina.

> segue da pag. 104

La strada del bere bene

Tornati sulla terraferma non c'è che da percorrere la "via del vino" lungo cui si incontrano le cantine legate alla storia del Marsala. Che è lunga e nobile: risale, infatti, alla seconda metà del '700 quando a Marsala sbarcò John Woodhouse, mercante ma soprattutto amante del bere bene. Cercava sull'isola un'alternativa ai Porto, agli Jerez e ai Madeira, amatissimi dai sudditi di Sua Maestà. E lo trovò: era il Perpetuum, un vino forte che ricordava i vini iberici. Per spedirlo in Gran Bretagna, Woodhouse adottò l'espediente di aggiungere una certa quantità di alcol, aumentando così la gradazione. Il vino di Marsala così "fortificato" piacque: il governo britannico ne acquistò a barili e l'ammiraglio Nelson, dopo la battaglia di Trafalgar, lo ribattezzò "victory wine". Il successo del Marsala, però, diventò globale grazie ai Florio, armatori d'assalto: sulle loro navi si beveva solo il Marsala invecchiato nelle loro cantine, suggestive e imponenti come una cattedrale sul mare. Place to be, in città, le Cantine Florio ripercorrono la leggenda del vino con collezioni di bottiglie d'annata e le bottaie dove le diverse tipologie del Marsala riposano in attesa di essere spillate. Alla fine della visita, si entra nella Sala di degustazione "Donna Franca" e nella nuovissima Enoteca, spazio goloso con tutti i prodotti griffati della maison.

SALE&PEPE COLLECTION

IL PRINCIPE DELLE MAREE

Fresco o essiccato, è il pesce più eclettico della cucina di mare



*Oltre al prezzo di Sale&Pepe € 3,50



EDIZIONE DA COLLEZIONARE

RILEGATURA CARTONATA

RICETTE SPECIALI

IMMAGINI SPETTACOLARI

DAL 20 AGOSTO
A SOLO
€ 4,90*
IN PIÙ
DA COLLEZIONARE

È un pezzo di storia, anzi di mondo, il merluzzo con tutti i suoi nomi e le molteplici preparazioni. Ha un aspetto mutevole e il suo sapore cambia a seconda di come si presenta: fresco, a filetti o intero, è delicato e suadente. Essiccato o dissalato, poi ammollato con cura, ha un carattere più forte, che va domato con sapienti abbinamenti di gusto. Impanato, al sugo, al cartoccio, ridotto in crocchette, nascosto in appetitosi fagottini o protagonista di ricche insalate, il merluzzo mostra sempre il suo lato migliore.

sale&pepe



Piatto Caterina Von Weiss, tovagliolo Stamperia Bertozzi, tovaglia La fabbrica del lino. Indirizzi a pagina 6

CAPPIDDUZZI DI RICOTTA

PER 4 PERSONE
500 g di farina - 2 bicchieri di Marsala - 2 cucchiai di strutto - 3 cucchiai di zucchero - olio per friggere per il ripieno: 500 g ricotta- 150 g di zucchero - 1 stecca di cannella sbriciolata - scorza grattugiata di 1 limone

● **1** Disponete la farina a fontana e mettete al centro lo strutto, lo zucchero e il Marsala. Impastate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo; fate riposare 30 minuti quindi stendete il composto a 3 mm di altezza e, con un tagliapasta, ricavare dei cerchi di 6-8 cm di diametro.
● **2** Miscelate gli ingredienti per il ripieno in una ciotola e mettetene una grossa noce al centro di ogni cerchio. Chiudete a mezzaluna e friggete i capiduzzi nell'olio caldissimo. Sgocciolateli e serviteli, se vi piace, con una spolverata di cannella e di zucchero a velo.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 10 minuti**

Le paste dell'Antica Pasticceria Pasquale Bonafede, in via Trapani 64. Da sinistra a destra: taralli dolci glassati, veneziane, cassatine e due tipi di dolci alle mandorle.

GIO MARTORANA



TACCUINO DI VIAGGIO

LI BUCANIERI
Lungomare Mediterraneo 45, tel. 0923 953477
Nelle grandi sale spalancate sul mare, le proposte del menu giocano con le materie prime di terra e il pescato di giornata. Da provare le arancine di triglia.

CIACCO PUTIA GOURMET
via Cammareri Scurti, tel. 0923 711160
Piccola bottega (putia, in siciliano) a fianco della Chiesa del Purgatorio dove a ogni ora del giorno si degusta il meglio dell'enogastronomia di Sicilia&dintorni.

ENOTECA DELLA STRADA DEL VINO DI MARSALA
via XI Maggio 32, tel. 0923 713489.
Nell'isola pedonale del Cassaro, in un palazzo barocco. Voluto (e vincente) il contrasto tra le ricercatezze rococò della residenza nobiliare e l'arredo zen degli spazi degustazione.

TRE SOR
Via Garibaldi 43, tel. 329 3937679
Panificio gestito da tre sorelle che propongono pane di tutte le qualità, dagli squarati (ciambelle profumate con semi di finocchietto selvatico) al pane nero fino ai panini col sesamo.

BOTTEGA DEL SALE
Contrada Ettore e Infersa, tel. 0923 733003
Dopo aver visitato Mozia, qui si comprano i vari tipi di sale, nature o aromatizzati agli agrumi o alle erbe.

CANTINE FLORIO
Via V. Florio 1, tel. 0923 781111, www.cantineflorio.it
Sotto le arcate di mattoni a vista, nelle sale col pavimento in "battuto" di tufo, riposa, invecchia e si affina uno dei vini più famosi nel mondo. Si visitano le cantine, si assaggia (nella sala degustazione Donna Franca) e si acquista (nell'Enoteca).

DISTILLERIA BIANCHI
Via Noto 2, tel. 0923 951288,
Nel vecchio Baglio Woodhouse, si producono grappe da vinacce "made in Sicily": dalle monovarietali "Distilli" (da Nero d'Avola, Zibibbo e Syrah) ai "BianchiArte" (da uve di zone doc, come il Moscato di Pantelleria, il Marsala e il Cerasuolo di Vittoria).

BAGLIO ANSELMI
Lungomare Boeo, tel. 0923 952535
Memorabilia romane, il relitto di una nave cartaginese, oggetti e monili della Mozia fenicia: il tutto riunito in vecchio stabilimento per la produzione del vino.

MUSEO DEGLI ARAZZI FIAMMINGHI,
via Garraffa 57, Marsala, tel. 0923 711327
Vicino alla Chiesa Madre conserva otto arazzi fiamminghi del tardo Cinquecento che raccontano le vicende della conquista di Gerusalemme da parte degli imperatori romani Vespasiano e Tito.

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

Griller appassionati al pari di neofiti esigenti troveranno nel volume tutto il necessario perché il loro barbecue all'aperto sia sempre all'altezza delle aspettative. Spiedini di carne e pesce, anche abbinati a ingredienti inaspettati, polli, hamburger, filetti di pesce, salsicce aromatizzate da voi, involtini, formaggi, arrosti, verdure non avranno segreti ma solo fan tra i vostri amici. Chi ha da accendere?

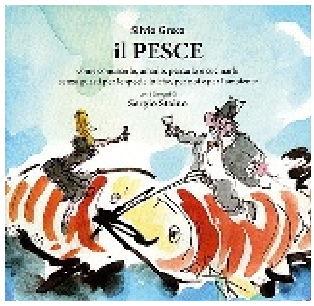
BARBECUE & PLANCHA

di Stéphane Reynaud
Tommasi Editore, a 29,90 €



"Il barbecue ha la peculiarità misteriosa di soffiare il proprio stato d'animo nella direzione della tavolata... pronto a farla impazzire con allegre volute di fumo"

"Inno al barbecue" in apertura al volume



IL PESCE

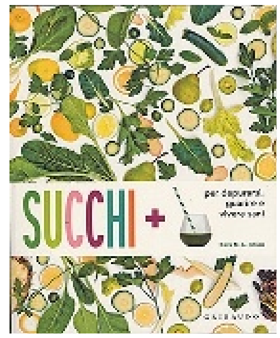
di Silvio Greco, ill. di Sergio Staino, Slow Food Ed., a 19,90 €

Scritto dal presidente del comitato scientifico di Slow Fish, e deliziosamente illustrato da uno tra i più noti disegnatori italiani, il libro dà indicazioni fondamentali per conoscere, scegliere e cucinare i pesci dei nostri mari con le ricette adatte, oltre a soddisfare curiosità su nomi e particolari tecniche di cottura e a strappare un sorriso con divertenti vignette. Per conoscerlo, amarlo, pescarlo e... cucinarlo senza danni per le specie ittiche, per noi e per l'ambiente.

SUCCHI + PER DEPURARSI, GUARIRE E VIVERE SANI

di Kara Rosen, Gribaudo Ed., a 14,90 €

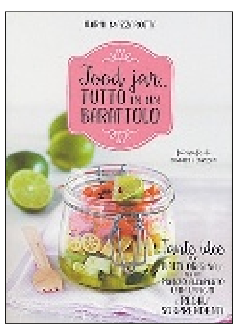
Dopo un'esperienza personale, per l'autrice la ricetta del benessere è tutta nei drink "verdi": le bevande green permetterebbero di consumare maggiori quantità di frutta e verdura fresca del loro equivalente in forma solida, senza le fibre insolubili che appesantiscono e rallentano la digestione. Il libro propone 50 ricette, dai juices dolci a quelli duri e puri, di frutta e radici, tutti formulati con il contributo di dietologi, nutrizionisti e naturopati. Non mancano i succhi per aiutare l'abbronzatura.



"LA VITA È COME UN CONO GELATO..."

Frozen Pops, Giunti Demetra, 12,90 €
Gelati, sorbetti e dolci ghiacciati, Bibliotheca Culinaria, a 13,90 €
Gelato Chez Mois, Gribaudo, a 14,90 €

...secondo una vecchia striscia di Charlie Brown, "il trucco è imparare a gustarla". Tempo di esercizi: l'estate calda è il momento più gradevole per dedicarsi a coni, sorbetti e ghiaccioli, quanto più buoni se fatti da noi. Frozen pops propone ghiaccioli e sorbetti per tutto l'anno, belli da vedere e facili da fare: di frutta, verdura, cocktail. Il secondo volume offre 30 ricette golose per dessert, snack, antipasti estivi e perfino idee per un iced happy hour. Chez Mois è un libro fotografico che insegna a fare il gelato a casa, con e anche senza gelatiera. 70 ricette per 70 idee, dal classico biscotto farcito al gelato albicocche e lavanda. Ce n'è davvero per tutti i gusti.



FOOD JAR... TUTTO IN UN BARATTOLO

Gribaudo Ed., a 14,90 €

Affascinata fin da bambina dalle sabbie colorate in barattolo, la blogger Ilaria Mazzarotta (comfortfoodie.it) ha scelto di dedicare le ricette del libro al simpatico contenitore: si va dalle insalate di pasta "al vetro" ai regalini per i più golosi. Ben più trendy della solita schiscetta, il barattolo si porta in ufficio per la pausa pranzo, al parco, delizia gli amici con un picnic a sorpresa. Ma richiede attenzione a poche regole di base, da seguire.



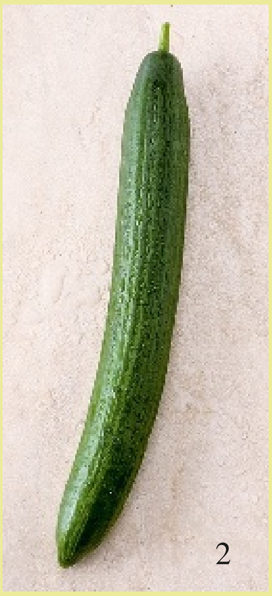
È il momento dei cetrioli

DA QUELLI TRADIZIONALI DI FORMA CILINDRICA, ALLE VARIETÀ PIÙ CURIOSE. PER INSALATE CLASSICHE E PIATTI NOVITÀ

di Miriam Ferrari, in cucina Livia Sala, Foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda









LUNGHI E BOMBATI

● I cetrioli più comuni hanno colore verde e forma cilindrica: la lunghezza può andare dai 15-20 cm nei tipi più diffusi sui nostri mercati (foto 1) fino ai 30-40 cm nelle varietà olandesi (foto 2). Vi sono poi cetrioli di soli 4-5 cm, utilizzati per la conservazione sott'aceto. Si raccolgono non ancora completamente maturi: la polpa, soda e croccante, contiene numerosi semi, più abbondanti nei cetrioli meno freschi. Esistono poi i cetrioli cosiddetti “carosello”: corti, di forma bombata e percorsi da sottili solchi verticali, possono essere di colore verde intenso o chiaro, uniforme o striato (foto 3 e foto d’apertura). La loro polpa è più digeribile di quella dei comuni cetrioli.

TRE MOSSE PER FARCIRLI

● **1** Cetriolo carosello: spuntatelo e sbucciatelo con un pelapatate ad archetto, poi tagliatelo a metà per il lungo.
● **2** Usando un cucchiaio asportate la polpa interna contenente i semi.
● **3** Cetriolo lungo: sbucciatelo e asportate la parte centrale con i semi usando un levatorsoli; potete farcirlo intero o tagliato a tronchetti.













COME FARLI SPURGARE

● **1** Spuntate i cetrioli e sbucciateli con un pelapatate ad archetto.
● **2** Tagliateli a fettine e sistematele, a strati, in uno scolapasta, spolverizzando ogni strato con sale grosso.
● **3** Appoggiatevi sopra un piattino con un peso e lasciateli riposare per mezz’ora, in modo che perdano l’acqua amarognola, poi sciacquateli e asciugateli.





TRONCHETTI DI CETRIOLO AL TONNO

● **1** Sbucciate con un pelapatate e svuotate dei semi 3 cetrioli lunghi piuttosto grossi, tagliateli a tronchetti alti 3-4 cm, salateli e lasciateli spurgare.
● **2** Mescolate in una ciotola 200 g di tonno sott'olio sgocciolato, 1 cucchiaino di capperi, una decina di olive nere a filetti, 2-3 cetriolini sott'aceto tritati e 2 cucchiai di maionese.
Riempite con il composto i tronchetti di cetriolo e teneteli in frigo. Al momento di servire sistemate ogni tronchetto su un dischetto di pane tostato e leggermente imburrato.

INVOLTINI DI CETRIOLO ALLO SPADA

● **1** Tagliate a fettine per il lungo 2 cetrioli, salateli e lasciateli spurgare per mezz'ora. Trascorso questo tempo, lavatele, asciugatele, sistematele su un tagliere, appoggiate su ciascuna una fettina di pesce spada affumicato e spalmatela con un velo di salsa tartara.
● **2** Avvolgete il tutto formando degli involtini che legherete con fili di erba cipollina. Sistemate gli involtini di cetriolo su un letto di spinacini novelli o di insalatina verde, condite con un filo di olio e pepe, guarnite con capperi sott'aceto e servite.









ZUPPA FREDDA DI CETRIOLI ALLA MENTA

● **1** Sbucciate 5 cetrioli carosello, eliminate i semi e tagliateli a dadini. Private della crosta una fetta di pane casereccio, tagliatela a cubetti e riuniteli nel mixer con i cetrioli; unite 2 dl di brodo vegetale, 1 cucchiaio di aceto, 3-4 foglie di menta, 4 cucchiai di olio, sale e pepe; frullate fino a ottenere una crema e trasferite la zuppa in frigo.
● **2** Tagliate a filetti 1 cetriolo lungo, 1 piccola zucchina, 1 pomodoro e 1 cipollotto; conditeli con olio e aceto. Servite la zuppa di cetrioli guarnita con l'insalatina preparata.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

UNA SPECIALITÀ DEL SUD

La coltivazione del cetriolo carosello è molto diffusa in Puglia e risale a diversi secoli fa, come si evince da alcuni antichi documenti: citiamo per esempio l'"Apprezzo alla città di Gravina" del 1608, in cui si parla di "cocumeri", con riferimento probabilmente proprio ai caroselli, e le liste degli alimenti consumati nel seminario di Otranto nel 1833, nelle quali si rivela che nel periodo giugno-agosto vennero servite le cosiddette "poponelle", un tipo di carosello chiamato anche "meloncello" per la sua forma simile a quella del melone (nella foto).
Il cetriolo carosello non è però un'esclusiva pugliese, ma è coltivato e apprezzato anche in Sicilia, soprattutto nella provincia di Agrigento, Messina e Trapani, dove è conosciuto con il nome di "battagliuni".



In questa pagina
piatti di Pagnossin
Indirizzo a pagina 6



NEL PROSSIMO NUMERO: LE MELANZANE

WE ARE SMALL SCALE PRODUCERS.
WE FEED THE PLANET.



Sono piccoli, ma tra poco saranno ovunque. Sono una grande forza che si prepara a invadere Milano e a cambiare per sempre il futuro del cibo. Sono gli Small Scale Producers, piccoli produttori alimentari under-40 provenienti da tutto il mondo, che parteciperanno al grande evento **Terra Madre Giovani – We Feed the Planet.** Ma per farlo hanno bisogno del nostro aiuto, basta una donazione per garantire il viaggio dal loro paese di origine fino a Milano.

WE FEED THE PLANET

MILANO 3-6 OTTOBRE 2015

DONA SU **WWW.WEFEEDTHEPLANET.COM**

Slow Food®

Terra madre

SLOW FOOD YOUTH Network

In collaborazione con:

fondazione cariplo

Compagnia di San Paolo

Fatteth

NATO PER RIUTILIZZARE IL PANE E ALTRI PICCOLI AVANZI DI CUCINA, È UN PIATTO RICCO DI INGREDIENTI DALLE MOLTEPLICI VARIANTI, ANCHE VEGETARIANE

a cura di Francesca Romana Mezzadri, testi e ricetta di Vittorio Castellani, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi

Questo piatto tipico della tradizione libanese è una pietanza multistrato a base di pane arabo raffermo, fritto o tostato, sormontato da legumi, carni o verdure, cucinate in modi diversi, che viene condito con una densa salsa aromatica di yogurt e aglio, più raramente di burro di sesamo (tahina), e cosparso di pinoli, anch'essi leggermente tostati. Per le varianti vegetariane si possono usare semplicemente ceci lessati (fatteth hummus), ma la versione con le melanzane rimane di gran lunga la più appetitosa.
Le melanzane oblunghe vengono comunemente tagliate a cubetti e lasciate spurgare con il sale, per eliminare l'amaro.

> segue a pag. 116





PINOLI MEDITERRANEI

Nonostante i Fenici abbiano ereditato dalla mitologia greca la credenza che un mix dolce di pinoli e miele rappresentasse una portentosa miscela afrodisiaca, quelli che oggi troviamo nella tradizione libanese sono quasi sempre tostati e in piatti salati: dal riso pilaf con frutta secca, secondo la tradizione introdotta dai Turchi sotto l'impero Ottomano, alle crocchette di carne e bulghur (kibbe), farcite con uvetta e pinoli. Con l'andare del tempo si è perduta l'abitudine delle comunità ortodosse locali di condire i cibi durante il lungo periodo della quaresima con l'olio di pinoli, mentre nei villaggi delle montagne sopravvivono antiche ricette a base di buccia di pinoli per curare le malattie di pelle e ossa. La varietà di pinoli che cresce spontaneamente nel Paese dei Cedri è del tutto simile a quella delle nostre coste e la qualità è infinitamente migliore delle produzioni low cost originarie di Cina, Pakistan e Corea.

FATTETH AL BADINJANE
INSALATA DI MELANZANE FRITTE ALLO YOGURT

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 melanzane lunghe sode - 300 g di yogurt intero - 10 g di pinoli - 2 spicchi d'aglio - 1 ciuffo di prezzemolo - 1 manciata di chicchi di melagrana (facoltativi) - 1 pane libanese (markouk, nelle panetterie etniche, oppure pane arabo) - 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero o paprica dolce

● **1** Lavate le melanzane, tagliatele a cubetti, spolverizzatele di sale e fatele riposare in un colapasta circa 1/2 ora. Lavatele velocemente sotto l'acqua corrente e strizzatele, quindi fatele dorare in 3 cucchiai di olio caldissimo, poche per volta, scolandole via via su carta assorbente. Sbucciate gli spicchi d'aglio, eliminate il germoglio e schiacciateli con lo spremiaglio per ottenere una purea (oppure tritateli fini).
● **2** In una casseruola, riscaldate a fuoco lento lo yogurt, senza farlo bollire. Aggiungete la purea d'aglio, una macinata di pepe o una presa di paprica e un pizzico di sale, mescolate delicatamente e spegnete. Scaldate il forno a 200°, dorate il pane finché diventa croccante e sminuzzatelo grossolanamente. Tostate i pinoli in una padellina con l'olio rimasto, muovendoli spesso perché non brucino.
● **3** Preparate l'insalata sistemando in un piatto leggermente fondo il pane sminuzzato e la dadolata di melanzane fritte. Versatevi sopra la salsa di yogurt tiepida, decorate con i pinoli tostati, il prezzemolo tritato, una spolverata di pepe o paprica e, se li usate, i chicchi di melagrana.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + riposo** ● **Cottura 30 minuti**

> segue da pag. 115

Successivamente, le melanzane vengono fritte come in questa ricetta (fatteth beitinjan). Volendo realizzare una versione light, possono essere passate in forno anziché fritte, mentre se preferite una variante ancora più golosa le potete stufare con pomodoro e cipolla (come si fa nel caso del fatteth makdoos).
Esistono poi le ricette a base di carne, o che prevedono un mix di verdure e carne: da quella semplice che prevede l'utilizzo di bocconcini di pollo fritto o lesso (fatteth djej) a quelle che preferiscono un mix di trippe, frattaglie e interiora, come nel caso della ricca fatteth laban kawareh.
Le diverse ricette di fatteth s'inseriscono in quel filone che potremmo chiamare di cucina degli avanzi, in grado di riciclare ingredienti come il pane raffermo, ma anche un petto di pollo cucinato per preparare un brodo, oltre a tutte quelle parti comunemente considerate meno nobili del manzo o dell'agnello: il quinto quarto. In ogni caso si tratta di pietanze molto ricche e appetitose che possono rappresentare da sole un piatto unico, ma potrete servirle a piccole dosi come antipasto (i mezzé mediorientali) o come un secondo corposo.



IN VACANZA GODITI IL FRESCO!
Parti con il Summer Set di Sorrisi: ogni settimana tanti imperdibili appuntamenti per goderti le vacanze tra freschezza e relax! Dalle pratiche borse termiche per mantenere freschi i tuoi spuntini, all'irrinunciabile frigo box ideale per i pranzi all'aperto, e poi il furbo cuscino gonfiabile per rilassarti ovunque e l'utilissima custodia per proteggere il tuo smartphone dalla sabbia e dagli schizzi!
DAL 21 LUGLIO
ZAINO TERMICO DOPPIO SCOMPARTO
solo €6,99*
• Tenuta termica salvafreschezza
• Apertura scomparti con doppia zip
• Bretelle imbottite regolabili
• Tessuto impermeabile e lavabile
• Retina laterale portaoggetti
• Capienza 11 litri
Colleziona tutte le uscite termiche e componi il multizaino superaccessoriato!
Misure: cm.24x35x14 prof.
* Oltre al prezzo della rivista
28 luglio
MAXI BORSA
28 luglio
FRIGO BOX
in edicola fino a fine agosto
4 agosto
PORTAFRUTTA
In edicola con
sorrisi e canzoni TV
11 agosto
CUSTODIA SMARTPHONE+CUSCINO POGGIATESTA
18 agosto
PORTABOTTIGLIE
25 agosto
PORTASNACK
Su mondadoriperte.it trovi tutte le informazioni sulle iniziative in edicola e per l'acquisto degli arretrati. Il sito è tutto nuovo!
MONDADORI



Non hai accesso a internet? Compila il coupon e invialo entro e non oltre il 31/08/15 (farà fede il timbro postale) a:
CONCORSO A.M.E. "DIMMI CHI SEI" C/O CEMIT INTERACTIVE MEDIA S.P.A. - UFFICIO CASELLISTI NIZZA - CASELLA POSTALE 1140 CS - 10121 TORINO TO

T11

Concorso Dimmi chi sei!

Nome ____________ Cognome ____________

Data di nascita ____________ E-mail* ____________

Indirizzo ____________ Civico ______ CAP ______

Località ____________ Provincia ______

Data ____________ Firma ____________

❒ Dichiaro di aver letto e compreso l'Informativa Privacy ed accettare il Regolamento del Concorso.

- Per la finalità di cui alla lettera b) dell'Informativa (marketing) ❒ Do il consenso ❒ Nego il consenso
- Per l'invio di offerte e promozioni da terzi operanti nel settore del largo consumo e distribuzione, vendita a distanza, arredamento e design, telecomunicazioni, pubblicità, elettronica, informativa, alimentare, cosmetica, editoria, farmaceutico, finanziario, assicurativo, automobilistico, della politica e delle organizzazioni umanitarie e benefiche. ❒ Do il consenso ❒ Nego il consenso
- Per la finalità di cui alla lettera c) dell'Informativa (profilazione). ❒ Do il consenso ❒ Nego il consenso

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/03, Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. con sede legale in Via Bianca di Savoia 12, Milano (MI) e le società del Gruppo Mondadori, quali Co-Titolari del trattamento, La informano che i Suoi dati personali saranno trattati, con modalità manuali, informatiche e/o telematiche, per (a) consentirLe di partecipare al presente concorso a premi; (b) inviarLe materiale promo/pubblicitario mediante modalità automatizzate o tradizionali; (c) attività di profilazione volte a rilevare i Suoi gusti, preferenze, bisogni, scelte di consumo ed abitudini. Il conferimento è obbligatorio per la finalità di cui al punto (a) in mancanza del quale non sarà possibile consentirLe di partecipare al concorso; mentre è facoltativo per le finalità ai punti (b) e (c), in mancanza del quale non sarà possibile inviarLe promozioni o offerte. Con il Suo consenso, le Co-Titolari potranno comunicare i Suoi dati personali a soggetti terzi operanti nel settore del largo consumo e distribuzione, vendita a distanza, arredamento e design, telecomunicazioni, pubblicità, elettronica, informativa, alimentare, cosmetica, editoria, farmaceutico, finanziario, assicurativo, automobilistico, della politica e delle organizzazioni umanitarie e benefiche, per finalità promozionali e di marketing. Responsabile del trattamento è Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. con sede legale in Milano, Via Bianca di Savoia 12, 20122 – Milano. La versione integrale della presente Informativa e tutte le modalità di esercizio dei Suoi diritti volti a verificare l'esattezza o chiedere l'integrazione, l'aggiornamento, la rettificazione, o la cancellazione dei Suoi dati ex art. 7 del D.Lgs. 196/03, sono disponibili al sito http://digital.mondadori.it/new-privacy-2014/informativa_privacy.html e scrivendo a Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. all'indirizzo Via Mondadori, 1 Segrate (Milano) 20090 e/o inviando una e-mail all'indirizzo privacy@mondadori.it.

ATTENZIONE: per partecipare al concorso è obbligatorio compilare tutti i campi del presente coupon.
*Inserisci il tuo indirizzo e-mail, è indispensabile per ricevere le modalità di attivazione dell'abbonamento che sarà attivato entro e non oltre il 30/11/2015.

Concorso valido dal 16/06/15 al 31/08/15. Estrazione finale entro il 30/11/15. Montepremi Euro 6.163,52 iva esclusa. Regolamento completo su www.dimmichisei.it. Immagini puramente indicative.

Bianchi per la bella stagione

MOSSI, FERMI, SECCHI O PIACEVOLMENTE AMABILI, SEI NETTARI SELEZIONATI FRA LE MIGLIORI CANTINE DA SERVIRE FRESCHI PER ACCOMPAGNARE UNA RICERCATA TAVOLA DI STAGIONE

foto di Felice Scoccimarro/Alkèmia, ricette di Claudia Compagni, styling di Stefania Aledi, abbinamenti e commenti ai vini di Sandro Sangiorgi



Bicchieri Riedel e WMF, secchiello e tavolo vintage Chantal Delorme Milano, tovagliolo Stamperia Bertozzi, sedia Vintage 100Fa Milano. Indirizzi a pagina 6

I.P.



Casa Vinicola Bigi

Nel panorama vinicolo italiano esiste un binomio che identifica immediatamente un vino: dire Orvieto significa, infatti, parlare della splendida città murata, sorta su uno zoccolo di tufo per mano degli etruschi, ma anche del prestigioso vino bianco umbro. La storia moderna del vino Orvieto è strettamente legata alla nascita della Casa Vinicola Luigi Bigi nel 1880. Oggi nella sua cantina all'avanguardia, con sede a Ponte Giulio, si producono sia bianchi importanti che rossi, attingendo anche dai vigneti di proprietà, collocati nella zona più antica, quella della Doc Orvieto. Ai grandi bianchi come Orvieto Classico, Grechetto dell'Umbria ed Est! Est!! Est!!! e ai rossi a base Sangiovese, la Bigi affianca selezioni innovative come Vipra Bianca, nata con la vendemmia 2006.

● **www.cantinebigi.it, tel. 0763 3158888**

IL VINO
Vipra Bianca, Bigi, Umbria Igt
In questo vino la storica cantina di Orvieto affida alla proverbiale affabilità dello Chardonnay il compito di moderare la verace e pungente energia del Grechetto, l'unico vitigno a potersi considerare davvero umbro. Esempio di moderna enologia, il Vipra è dotato di un discreta carica odorosa e di una particolare sapidità, caratteristiche ideali da spendere su un delicato fritto di mare composto da sensazioni tattili diverse; la sua vocazione a servire i piatti di pesce si manifesta intatta su grigliate, risotti dai sughi lievi e crudità accompagnate da creme a base di legumi.

Fritto di pescatrice e scampi, pag. 126



IL VINO
Merlettaie Offida Pecorino Ciù Ciù
Siamo a Offida, nel cuore della zona dove il Pecorino è stato riscoperto e sperimentato circa trent'anni fa. Nobile vitigno italico, austero e potente, il Pecorino è capace, anche con gli anni, di sprigionare intensa personalità evocando sensazioni eteree e persistenti. Così si presenta il Pecorino Docg Merlettaie di Ciù Ciù che assume tali ricchezza e profondità da potersi permettere un ampio raggio di accostamenti: dalle minestre di legumi ai piatti di terra della tradizione marchigiana, dalle ricette di mare del medio Adriatico alle paste ripiene a base di carne e vegetali.

Zuppa tiepida di legumi con cavatelli e pesto di rucola,
pag. 126

Ciù Ciù

Azienda biologica, segue la convinzione che il vino debba essere l'espressione più autentica del territorio di origine, le colline picene di Offida (AP). L'impegno dei tecnici ha l'obiettivo di ripristinare l'eredità vitivinicola ed enologica delle Marche con sistemi di coltivazione dei vigneti a basso impatto ambientale. La quasi totalità della produzione è data da vitigni autoctoni, Passerina e Pecorino, e i vini Ciù Ciù sono frutto di ricerca e qualità in vigna e in cantina, ma anche di un ecosistema viticolo naturale di qualità con un "terroir" (microclima, suolo e sottosuolo) unico e insostituibile.

● **www.ciuciuvini.it, tel. 0736 810001**

Bicchiere Riedel serie Veritas, piatto e ciotola Ceramiche Fasano, tovaglia rete Coin, tovagliolo La Fabbrica del Lino, oliera Virginia Casa, barattolo vetro Weck Jars, sedia bianca, anfora e tavolo Chantal Delorme Milano, sedia blu 100Fa Milano. Nella pagina accanto, bicchiere Riedel serie Veritas, tovagliolo e telo La Fabbrica del Lino, ciotola, borsa mare, sedia e testa di donna Chantal Delorme Milano. Indirizzi a pagina 6



Colterenzio

300 ettari di vigneti situati nelle migliori zone vitivinicole dell'Oltradige e della Bassa Atesina, in Alto Adige, a un'altitudine tra i 230 e i 650 metri, e oltre 50 anni di attività: oggi, l'azienda Colterenzio segue la filosofia di preservare la qualità e le caratteristiche dell'uva portando avanti un progetto di sostenibilità ambientale in campagna e in cantina. Fra antiche tradizioni e moderna tecnologia, gli enologi trovano l'equilibrio tra passione, creatività e scienza, con vini armonici espressione del carattere e dell'origine dei vitigni. Un lavoro a ritmi naturalmente lenti, perché i vini possano sviluppare aromi pieni ed elegante raffinatezza.

● **www.colterenzio.it, tel. 0471 664246**

Risotto al curry con mazzancolle,
pag. 126

IL VINO
Gewürztraminer Atisis 2013 Colterenzio
Dedicato all'Adige, di cui prende l'antico nome, questo Gewürztraminer è il vino di punta della cantina Colterenzio: l'origine dei grappoli, selezionati nelle migliori posizioni del territorio di Cornaiano, e le basse rese di uva per pianta sfociano in un bianco dall'inebriante esuberanza alcolica e aromatica e dalla vibrante armonia con la vena sapida e acida del sapore. Conosciuto per la capacità di accostarsi alle speziate e piccanti ricette della cucina indiana, sulle quali fa valere la sua funzione emolliente, funziona su insalate di crostacei o su piatti a base di asparagi e caprini.



IL VINO
Jeio Superiore di Cartizze Docg Spumante Dry
Il Cartizze è una collina nella denominazione Valdobbiadene Conegliano Prosecco e si giova della definizione di “Superiore”. Anfiteatro di solo 106 ettari, gode di un’esposizione felicissima: i vigneti ricevono luce e calore, mentre il sottosuolo di origine marina restituisce alle uve una qualità di odori e sapori introvabile altrove. Qui ricalca la versione Dry, quindi è dotato di una spiccata amabilità e si accosta alla stratificata bellezza di dolci a base di frutta fresca, creme leggiadre e paste soffici.

Tiramisù estivo con pesche, amaretti e spuma di ricotta, pag. 127

Coppe LSA, bicchieri Alessi, vassoio pesce e veliero Chantal Delorme Milano, tovagliolini Zara Home, galleggianti, fune e sedia 100Fa, rete Coin. Nella pagina accanto, bicchieri WMF, piatto, sole, lanterna blu, ciotola pesci e piastrelle Chantal Delorme Milano, runner Stamperia Bertozzi, tovagliolo La Fabbrica del Lino, sedia vintage 100Fa Milano. Indirizzi a pagina 6

Jeio Cartizze della cantina Bisol

La Cantina Bisol è nata nel 1875 nel cuore di Valdobbiadene, già allora caratterizzata da quell’impronta innovativa che la contraddistingue e la rende inconfondibile. Oggi coltiva direttamente più di 20 poderi collocati nelle aree più vocate del Veneto, fra cui quello sulla zona sommitale della collina Cartizze, e si racconta in una collezione di etichette di altissima qualità. Jeio nasce dall’affettuoso soprannome della moglie al marito Desiderio Bisol e prende vita da una selezione di vigneti che provengono da poderi disseminati fra le colline del Prosecco, mettendo a frutto la passione e la competenza maturate nel produrre Cuvée.

- **www.jeio.it, tel. 0423 900552**



Colli del Soligo

È una realtà che, dal 1957 riunisce i produttori della zona a metà della "strada del vino bianco", tra Conegliano e Valdobbiadene nel trevigiano, incorniciata dalle ripide colline di origine vulcanica.
La cooperativa è cresciuta fino a radunare gli attuali circa 660 soci: un gruppo di viticoltori accomunati dalla passione per il territorio. Il 75% dell'uva conferita è della varietà Glera, atta a produrre Prosecco Superiore Docg e Prosecco Doc. Il resto è Pinot Grigio, Chardonnay, Merlot, Cabernet, Raboso e Pinot nero.
I vini Soligo, gli spumanti a base di Prosecco, i bianchi e i rossi offrono un'identità personale ben precisa.

- **www.collisoligo.com, tel. 0438 840092**

Bocconcini di filetto di vitello con fichi e mandorle, pag. 127

IL VINO
Pinot Grigio Igt Marca Trevigiana Soligo
Colli del Soligo è una significativa realtà enologica della Marca, la zona che circonda la città di Treviso, dedita agli spumanti ma anche ai vini fermi, come questo versatile Pinot Grigio: non è un bianco dalla densità alsaziana ma non è neanche remissivo come molti esemplari della bassa friulana. Per questo, si merita una ricetta a base di carne bianca dall'intrigante speziatura, sulla quale fa valere la sua agile fisionomia. Altri campi di applicazione possono essere le insalate di mare arricchite da mitili, i pesci di acqua salata nelle cotture al forno e i risotti estivi elaborati combinando ingredienti crudi e cotti.



IL VINO
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Rive di San Pietro di Barbozza Val D'Oca
Il riconoscimento della Docg all'area di Valdobbiadene e Conegliano ha assimilato il Prosecco a componente territoriale, così che oggi questo non è più il nome del vitigno, chiamato a sua volta Glera. Questo spumante sottolinea l'indivisibilità tra il Prosecco e le colline che lo ospitano: è un Brut profumato e non troppo asciutto, perfetto quando c'è da pulire la bocca senza forzare la tenerezza di alcuni ingredienti, come sulla frittata, ma anche su polentine con sughi di verdure non elaborati e su insalate verdi appena piccanti arricchite da ingredienti come uova, pancetta croccante o tonno.

Frittata di pomodori arrosto,
pag. 127

Bicchiere Riedel serie Veritas, piatto, anfora, sedia, lanterna e stelle marine Chantal Delorme Milano. Nella pagina accanto, bicchiere Alessi, rete Coin, sedia, tavolo, testa di donna Chantal Delorme Milano, pigne e piatto Alessi Caltagirone, cuscino e portapane Creazioni Chantal Delorme Milano. Indirizzi a pagina 6

Val D'Oca

A Valdobbiadene, nel territorio collinare più vocato alla coltivazione delle uve Glera, Val D'Oca è una delle più importanti cantine produttrici di Prosecco Superiore Docg. Punto di riferimento della viticoltura e dell'industria enologica locale, conta circa 570 soci. All'esperienza e alla tradizione unisce l'impulso all'innovazione e alla sostenibilità, con l'obiettivo di offrire al consumatore vini di ineccepibile qualità come i nuovi Cru, frutto del lavoro che la cantina sta portando avanti per isolare e valorizzare i diversi terroir.
● **shop.valdoca.com, tel. 0423 982070**



FRITTO DI PESCATRICE E SCAMPI

PER 4 PERSONE
400 g di tranci di pescatrice - 12 scampi - 150 g di farina - 1,5 dl di vino bianco - 1 uovo - 1 mazzetto di basilico rosso - olio di semi di arachidi - sale

● **1** Sgusciate l'uovo e separate il tuorlo dall'albume. Diluite la farina con 1,5 dl di acqua versata a filo, unite il tuorlo, il vino e una presa di sale, mescolate e fate riposare la pastella per 30 minuti in frigo.
● **2** Eliminate la lisca cartilaginea e la pellicina dai tranci di pescatrice e dividete la polpa a bocconcini. Private gli scampi della testa, del carapace (tranne la coda) e del filo intestinale. Lavate una manciata di foglie di basilico e asciugatele molto bene tamponandole con carta da cucina.
● **3** Montate l'albume a neve e amalgamatelo alla pastella con una spatola, con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto. Scaldate abbondante olio di semi in una capace padella. Immergete i bocconcini di pesce e gli scampi nella pastella e friggeteli per circa 1/2 minuto. Scolateli su carta assorbente. Friggete per pochi istanti le foglie di basilico, scolatele e servitele con il pesce.

MEDIA
● **Preparazione 25 minuti + riposo**
● **Cottura 5 minuti**



ZUPPA TIEPIDA DI LEGUMI CON CAVATELLI E PESTO DI RUCOLA

PER 4 PERSONE
500 g di cavatelli freschi - 500 g di cannellini lessati - 125 g di fagioli rossi lessati - 1 bustina di zafferano - 2 cipollotti - 50 g di pancetta tesa - 70 g di rucola - 1 l di brodo vegetale - 6 pomodori secchi - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Mondate i cipollotti e tagliateli a fettine. Tritate finemente la pancetta, privata dell'eventuale cotenna, e lasciatela rosolare in una casseruola con 1 cucchiaio d'olio. Unite i pomodori secchi tagliati a dadini, versate il brodo e portate a bollore.
● **2** Frullate 2/3 dei cannellini, aggiungeteli nella casseruola e proseguite la cottura su fiamma vivace per 10 minuti. Unite i fagioli rimasti, cannellini e rossi, regolate di sale, spegnete e lasciate intiepidire la zuppa. Mondate, lavate e asciugate la rucola, frullatene 2/3 con una presa di sale e 4 cucchiai di olio e versatela in una ciotolina.
● **3** Cuocete i cavatelli in abbondante acqua salata bollente, aromatizzata con lo zafferano. Scolateli al dente e conditeli con 1 cucchiaio di olio Suddividete la zuppa di legumi tiepida nei piatti, unite i cavatelli e servite con il pesto di rucola a parte, decorando con la rucola rimasta.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 25 minuti**



RISOTTO AL CURRY CON MAZZANCOLLE

PER 4 PERSONE
250 g di riso Carnaroli - 300 g di code di mazzancolle - 1 piccola cipolla bionda - 1 l di brodo vegetale - 1 cucchiaio di curry in polvere - 2 dl di latte di cocco - 1/2 bicchiere di vino bianco - 1 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di coriandolo fresco - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Portate a leggero bollore il brodo. Sbucciate la cipolla e tritatela finemente. Fatela stufare in una casseruola con 3 cucchiai di olio e un mestolino di brodo finché è morbida e trasparente. Unite il riso e tostatelo nel condimento per 2 minuti. Sfumate con il vino e fate evaporare.
● **2** Aggiungete il curry e portate a cottura il riso unendo il brodo bollente poco alla volta. Intanto, eliminate il carapace e il filo intestinale dalle mazzancolle, lavatele, asciugatele e, quando il riso è quasi pronto, saltatele in una padella con l'aglio schiacciato e 3 cucchiai di olio, per 1 minuto. Regolate di sale e tenete in caldo.
● **3** Spegnete il fuoco sotto il risotto, unite il latte di cocco, mescolate, coprite la casseruola e lasciate riposare per 2-3 minuti. Servite nei piatti e completate con le mazzancolle e il coriandolo fresco.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 25 minuti**

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.p.A.

Sede Legale in Milano - Via Bianca di Savoia, 12 - Capitale Sociale Euro 67.979.168,40 - Codice fiscale e Registro delle Imprese di Milano n° 07012130584
Pubblicazione in adempimento e secondo le modalità della legge 5 agosto 1981 n. 416 così come modificata dalla legge 23 dicembre 1996, n. 650

Stato Patrimoniale al 31 dicembre 2014

ATTIVO	(Valori in Euro)
Attività immateriali	90.026.180
Investimenti immobiliari	3.132.407
Terreni e fabbricati	6.281.193
Impianti e macchinari	2.357.981
Altre immobilizzazioni materiali	1.187.659
Immobili, impianti e macchinari	**9.826.833**
Partecipazioni	238.752.293
Attività finanziarie non correnti	200.000.000
Attività per imposte anticipate	31.804.813
Altre attività non correnti	657.384
TOTALE ATTIVITÀ NON CORRENTI	**574.199.910**
Crediti tributari	42.587.312
Altre attività correnti	40.892.280
Rimanenze	30.476.954
Crediti commerciali	130.789.542
Altre attività finanziarie correnti	87.352.602
Cassa e altre disponibilità liquide equivalenti	10.080.584
TOTALE ATTIVITÀ CORRENTI	**342.179.274**
Attività destinate alla dismissione o cessate	-
TOTALE ATTIVO	**916.379.184**

PASSIVO	(Valori in Euro)
Capitale sociale	67.979.168
Riserva sovrapprezzo azioni	12.000.000
Azioni proprie	-
Altre riserve e risultati portati a nuovo	125.354.954
Utile (perdita) dell'esercizio	(12.888.014)
TOTALE PATRIMONIO NETTO	**192.446.108**
Fondi	39.077.810
Indennità di fine rapporto	18.023.459
Passività finanziarie non correnti	262.535.906
Passività per imposte differite	27.288.956
Altre passività non correnti	-
TOTALE PASSIVITÀ NON CORRENTI	**346.926.131**
Debiti per imposte sul reddito	-
Altre passività correnti	57.832.946
Debiti commerciali	140.533.497
Debiti verso banche e altre passività finanziarie	178.640.502
TOTALE PASSIVITÀ CORRENTI	**377.006.945**
Passività destinate alla dismissione o cessate	-
TOTALE PASSIVO	**916.379.184**

Conto Economico	Esercizio 2014 (Valori in Euro)
Ricavi delle vendite e delle prestazioni	**494.877.999**
Decremento (incremento) delle rimanenze	(2.190.615)
Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	147.613.485
Costi per servizi	279.190.714
Costo del personale	88.545.060
Oneri (proventi) diversi	(24.178.698)
MARGINE OPERATIVO LORDO	**5.898.053**
Ammortamenti di immobili, impianti e macchinari	2.936.625
Ammortamenti e svalutazioni delle attività immateriali	1.122.403
RISULTATO OPERATIVO	**1.839.025**
Proventi (oneri) finanziari	(7.901.802)
Proventi (oneri) da partecipazioni	(7.582.826)
RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE	**(13.645.603)**
Imposte sul reddito	(757.589)
RISULTATO NETTO	**(12.888.014)**

Prospetto di dettaglio dei ricavi delle attività editoriali al 31 dicembre 2014

RICAVI DELLE VENDITE DI COPIE	173.884.356,00
RICAVI DELLA VENDITA DI SPAZI PUBBLICITARI	67.098.171,00
di cui diretta	189.035,00
di cui tramite concessionaria	66.909.136,00
RICAVI DA EDITORIA ON LINE	6.304.009,00
di cui per abbonamenti	0
di cui per pubblicità	6.304.009,00
RICAVI DA VENDITA DI INFORMAZIONI	5.603.259,00
RICAVI DA ALTRA ATTIVITÀ EDITORIALE	225.836.314,00
Totale voci 1+2+5+8+9	**478.726.109,00**

Bilancio Consolidato del Gruppo Mondadori al 31 dicembre 2014

ATTIVO	(Valori in Euro/migliaia)
Attività immateriali	601.593
Investimenti immobiliari	3.133
Terreni e fabbricati	7.895
Impianti e macchinari	8.853
Altre immobilizzazioni materiali	17.187
Immobili, impianti e macchinari	**33.935**
Partecipazioni contabilizzate con il metodo del patrimonio netto	39.201
Altre partecipazioni	443
TOTALE PARTECIPAZIONI	**39.644**
Attività finanziarie non correnti	316
Attività per imposte anticipate	78.882
Altre attività non correnti	1.848
TOTALE ATTIVITÀ NON CORRENTI	**759.351**
Crediti tributari	50.040
Altre attività correnti	87.687
Rimanenze	108.365
Crediti commerciali	268.736
Altre attività finanziarie correnti	11.916
Cassa e altre disponibilità liquide equivalenti	12.966
TOTALE ATTIVITÀ CORRENTI	**539.710**
Attività destinate alla dismissione o cessate	-
TOTALE ATTIVO	**1.299.061**

PASSIVO	(Valori in Euro/migliaia)
Capitale sociale	67.979
Riserva sovrapprezzo azioni	12.000
Azioni proprie	-
Altre riserve e risultati portati a nuovo	176.706
Utile (perdita) dell'esercizio	618
PATRIMONIO NETTO DI PERTINENZA DEL GRUPPO	**257.303**
Capitale e riserve di pertinenza di terzi azionisti	31.818
TOTALE PATRIMONIO NETTO	**289.121**
Fondi	69.109
Indennità di fine rapporto	46.709
Passività finanziarie non correnti	266.327
Passività per imposte differite	81.657
Altre passività non correnti	-
TOTALE PASSIVITÀ NON CORRENTI	**463.802**
Debiti per imposte sul reddito	139
Altre passività correnti	204.224
Debiti commerciali	291.079
Debiti verso banche e altre passività finanziarie	50.696
TOTALE PASSIVITÀ CORRENTI	**546.138**
Passività destinate alla dismissione o cessate	-
TOTALE PASSIVO	**1.299.061**

Conto Economico Consolidato	Esercizio 2014 (Valori in Euro/migliaia)
Ricavi delle vendite e delle prestazioni	**1.177.495**
Decremento (incremento) delle rimanenze	13.752
Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	201.329
Costi per servizi	673.474
Costo del personale	230.588
Oneri (proventi) diversi	(9.591)
Proventi (oneri) da partecipazioni contabilizzate con il metodo del patrimonio netto	(802)
MARGINE OPERATIVO LORDO	**67.141**
Ammortamenti e perdite di valore di immobili, impianti e macchinari	11.157
Ammortamenti e perdite di valore delle attività immateriali	13.581
Perdite di valore di partecipazioni contabilizzate con il metodo del patrimonio netto e di altre imprese	-
RISULTATO OPERATIVO	**42.403**
Proventi (oneri) finanziari	(22.986)
Proventi (oneri) da altre partecipazioni	-
RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE	**19.417**
Imposte sul reddito	15.654
RISULTATO DERIVANTE DALL'ATTIVITÀ IN FUNZIONAMENTO	**3.763**
Proventi (oneri) da attività/passività destinate alla dismissione o cessate	-
RISULTATO NETTO	**3.763**
Attribuibile a:	
- Interessenze di terzi azionisti	**3.145**
- Azionisti della controllante	**618**
Risultato netto per azione (espresso in unità di Euro)	0,002
Risultato netto diluito per azione (espresso in unità di Euro)	0,002



TIRAMISÙ ESTIVO CON PESCHE, AMARETTI E SPUMA DI RICOTTA

PER 4 PERSONE
400 g di ricotta di pecora - 4 pesche gialle - 100 g di amaretti - 2 albumi - 100 g di zucchero - 2 dl di spumante dry

● **1** Scottate le pesche in acqua bollente per 30 secondi, scolatele, lasciatele raffreddare, pelatele e tagliatele a tocchetti. Trasferitele in una ciotola, unite lo spumante e 20 g di zucchero e fate insaporire 1/2 ora.
● **2** Montate la ricotta con il mixer a immersione fino a renderla spumosa. Con la frusta elettrica, montate gli albumi con lo zucchero rimasto fino a ottenere una meringa morbida. Amalgamatela delicatamente alla ricotta con una spatola. Chiudete gli amaretti in un sacchetto e sbriciolateli grossolanamente con le mani.
● **3** Suddividete in 4 coppe uno strato di amaretti, uno di pesche al vino (tenetene da parte qualche tocchetto per la guarnizione), altri amaretti (tranne un po' per guarnire) e la ricotta. Completate con le briciole di amaretti e i tocchetti di pesca tenuti da parte. Fate riposare in frigo per 30 minuti prima di servire.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti + riposo**
● **Cottura 30 secondi**

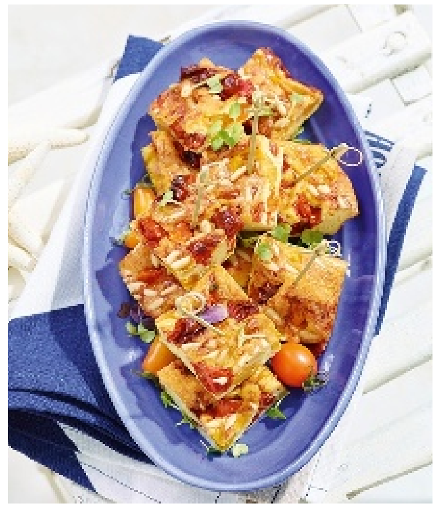


BOCCONCINI DI FILETTO DI VITELLO CON FICHI E MANDORLE

PER 4 PERSONE
600 g di filetto di vitello - 4 fichi neri - 2 dl di vino bianco - 1 rametto di rosmarino - 30 g di mandorle con la buccia - 1 rametto di basilico greco - 30 g di burro - sale - pepe

● **1** Mettete a bagno il rosmarino nel vino e lasciatelo in infusione per 1 ora.
● **2** Riducete il filetto di vitello a bocconcini di circa 3 cm di lato e insaporiteli con una presa di sale e una macinata di pepe. Sciogliete il burro in una padella antiaderente, unite la carne e lasciatela rosolare su fiamma vivace per 3-4 minuti rigirandola su tutti i lati. Sfumatela con il vino e lasciatelo evaporare. Proseguite la cottura per altri 5 minuti, poi togliete la carne dal fondo di cottura tenendola in caldo. Unite le mandorle e i fichi, lavati e tagliati a tocchetti. Cuocete a fiamma vivace per 1 minuto.
● **3** Unite nuovamente in pentola il filetto, lasciatelo insaporire, eliminate il rosmarino e servite con il fondo di cottura e le foglioline di basilico.

MEDIA
● **Preparazione 15 minuti + riposo**
● **Cottura 20 minuti**



FRITTATA DI POMODORI ARROSTO

PER 4 PERSONE
300 g di pomodorini misti (datterini e ciliegini rossi, gialli e arancioni) - 8 uova - 1 spicchio d'aglio - 3 rametti di timo - 1 rametto di finocchietto - 1 mazzetto di prezzemolo - 30 g di grana padano grattugiato - 20 g di pecorino romano grattugiato - 40 g di pinoli - 1 spicchio d'aglio - 1 cucchiaino di zucchero - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate e asciugate i pomodorini, eliminate i piccioli e praticate su ognuno un forellino con uno spiedino di legno. Trasferiteli in uno stampo quadrato di 20 cm di lato, unto con un velo d'olio. Cospargeteli con lo zucchero, una presa di sale, una macinata di pepe e lo spicchio d'aglio sbucciato, privato dell'eventuale germoglio e tagliato a lamelle. Condite con 4 cucchiai di olio e infornate i pomodorini a 180° per circa 30 minuti, poi eliminate l'aglio.
● **2** Sgusciate le uova in una terrina, unite i formaggi grattugiati e le erbe aromatiche tritate finemente, regolate di sale e pepate. Versate il tutto nella teglia sopra i pomodori. Mescolate e proseguite la cottura in forno per altri 20 minuti finché le uova sono gonfie e rapprese. Fate intiepidire, sformate la frittata e servitela tagliata a quadrotti.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 50 minuti**

MEDIAMOND S.p.A.

Sede: Milano - Via Bianca di Savoia, 12 - Capitale Sociale Euro 2.400.000
Iscritta al Tribunale di Milano n.06703540960 - Codice Fiscale 06703540960
Società per azioni - soci Mondadori Pubblicità SpA e Publitalia 80 SpA

Stato patrimoniale al 31 dicembre 2014

ATTIVO	(Valori in Euro)
Attività immateriali	2.174.304
Investimenti immobiliari	
Terreni e fabbricati	
Impianti e macchinari	
Altre immobilizzazioni materiali	63.061
Immobili, impianti e macchinari	**63.061**
Partecipazioni contabilizzate al costo	
Altre partecipazioni	50.000
Totale partecipazioni	**50.000**
Attività finanziarie non correnti	200.000
Attività per imposte anticipate	614.091
Altre attività non correnti	
TOTALE ATTIVITÀ NON CORRENTI	**3.101.456**
Crediti tributari	500.602
Altre attività correnti	303.400
Rimanenze	
Crediti commerciali	92.309.938
Altre attività finanziarie correnti	176.170
Cassa e altre disponibilità liquide equivalenti	367
TOTALE ATTIVITÀ CORRENTI	**93.290.477**
Attività destinate alla dismissione	
TOTALE ATTIVO	**96.391.933**

PASSIVO	(Valori in Euro)
Capitale sociale	2.400.000
Riserva sovrapprezzo azioni	
Altre riserve e risultati portati a nuovo	1.534.226
Utile (perdita) dell'esercizio	-1.277.882
TOTALE PATRIMONIO NETTO	**2.656.344**
Fondi	544.400
Indennità di fine rapporto	1.565.053
Passività finanziarie non correnti	
Passività per imposte differite	
Altre passività non correnti	
TOTALE PASSIVITÀ NON CORRENTI	**2.109.453**
Debiti per imposte sul reddito	128.341
Altre passività correnti	5.447.669
Debiti commerciali	59.877.915
Debiti verso banche e altre passività finanziarie	26.172.211
TOTALE PASSIVITÀ CORRENTI	**91.626.136**
Passività destinate alla dismissione	
TOTALE PASSIVO	**96.391.933**

Conto economico Esercizio 2014	(Valori in Euro)
Ricavi delle vendite e delle prestazioni	**185.826.514**
Variazione delle rimanenze	
Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	
Costi per servizi	-184.791.927
Costo del personale	-8.224.422
Oneri (proventi) diversi	6.444.572
MARGINE OPERATIVO LORDO	**-745.263**
Ammortamenti e perdite di valore di immobili, impianti e macchinari	-22.662
Ammortamenti e perdite di valore delle attività immateriali	-7.597
RISULTATO OPERATIVO	**-775.522**
Proventi (oneri) finanziari	-532.160
Proventi (oneri) da altre partecipazioni	
RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE	**-1.307.682**
Imposte sul reddito	29.800
RISULTATO NETTO	**-1.277.882**

ELENCO DELLE TESTATE SERVITE

- CASAFACILE
- CASABELLA
- CHI
- CHI COLLEZIONE
- CIAK SI GIRA
- CONFIDENZE TRA AMICHE
- CUCINA MODERNA
- CUCINA MODERNA ORO
- CUCINA NO PROBLEM
- DONNA MODERNA
- FLAIR
- FOCUS
- FOCUS D & RISPOSTE
- FOCUS EXTRA
- FOCUS JUNIOR
- FOCUS PICO
- FOCUS SPECIALI
- FOCUS WILD
- GEO
- GRAZIA
- GRAZIACASA
- GUIDA CUCINA
- GUIDA TV
- IL FOGLIO
- IL MIO PAPA
- IL MEGLIO DI SALE & PEPE
- INTERNI
- PANORAMA
- PANORAMA AUTO
- PANORAMA ICON
- PC PROFESSIONALE
- PROMETEO
- SALE & PEPE
- STARBENE
- TELEPIÚ
- TU STYLE
- TV SORRISI E CANZONI
- TV SORRISI E CANZONI GIOCHI
- VERDE FACILE



NEL NUMERO DI SETTEMBRE

TEMPO DI VENDEMMIA
Petto d'anatra, zucca in agrodolce, pecorino con salsa al vino, gelatina di mosto, tartellette all'uva bianca: un menu di delicatessen stagionali da gustare tra i filari.



FUNGHI
Porcini, cantarelli, finferli & C. sono ottimi in una quiche, in un clafoutis, abbinati a ragù e polenta, ma anche crudi, sottilissimi, in insalata.



DOLCI LAMPONI
Morbidi, amabili e aciduli al tempo stesso, interpretano irresistibili torte, flan, tiramisù, mousse e tartellette.

in edicola dal 20 agosto

SALE&PEPE
n. 8 AGOSTO 2015

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Mariateresa Carlucci carlucci@mondadori.it (caposervizio)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Ornella Claudia Indovina ornella.indovina@mondadori.it
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta porta@mondadori.it

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Giovanna Baseggio, Amelia Bertottilli, Patrizia Cantoni,Vittorio Castellani, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Sara Farina, Miriam Ferrari, Franca Maffei, Paola Mancuso, Anna Montoldi, Francesca Moscheni, Alessandro Pasinelli Studio, Chiara Patracchini, Antonella Pavanello, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Mariarosa Schiaffino, Francesca Tagliabue, Sissi Valassina, Paola Volpari

Foto: Marco Azzoni, Adriano Brusaferri, Luca Colombo/Studio XL, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Felice Scoccimarro, Federica Bianco di San Secondo, Felice Scoccimarro/Alkèmia, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; telefono: dall'Italia 199.111.999 (per telefoni fissi: euro 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta. Per cellulari costi in funzione dell'operatore); dall'estero tel.: +39 041.509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387; posta: scrivere all'indirizzo: Press Di Servizio Abbonamenti – C/O CMP Brescia – 25126 Brescia. L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista. Servizio collezionisti: Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 199.162.171; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it. Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A. SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 027542.1 - Fax 02/75422302.

© 2002 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. - Milano. Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati. Manoscritti e foto anche se non pubblicati non si restituiscono.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl
Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it

MONDADORI

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7991 del 9 febbraio 2015

Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali



SALE&PEPE SUL TUO IPAD
Da oggi puoi leggere Sale&Pepe anche sul tuo iPad con la nuova app di sfoglio digitale. Scarica subito l'applicazione di Sale&Pepe magazine dall'Apple Store (oppure fotografa il codice QR qui a destra).

Disponibile su App Store

sale pepe

Inoltre, sul sito www.abbonamenti.it troverai le offerte per abbonarti a Sale&Pepe a partire da 6,99 Euro per 3 numeri con la possibilità di sfogliare la rivista su web o sul tuo tablet!

DIMAGRIRE?

For-Lìp
RAPIDO

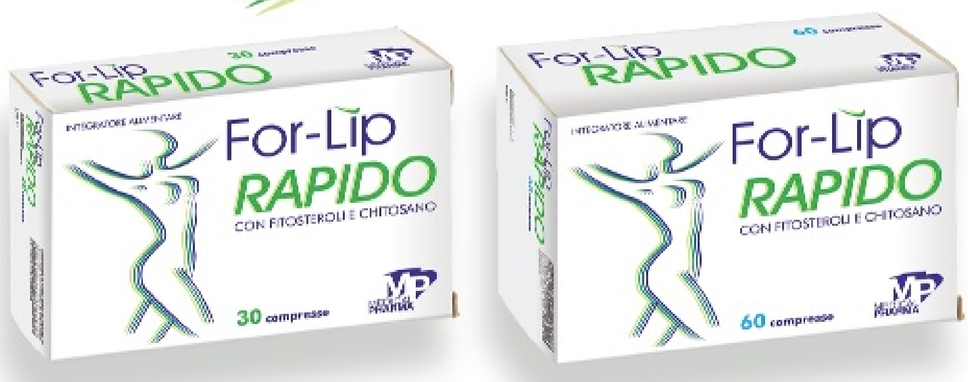
INTEGRATORE ALIMENTARE

A BASE DI:
Chitosano,
Fitosteroli,
Fucoxantina,
ed estratti di **Fagiolo**
e **Banaba.**
Con **Cromo**
e **Vitamina C.**



MEDICAL PHARMA

30 compresse
60 compresse



www.medicalpharma.it - e.mail: medicalp@tin.it

Per gustare un capolavoro.



borsa
portaghiaccio
UNO VINO art. 695472

tescoma®

la passione in cucina.

SHOP

www.tescoma.it

Numero Verde
800777546

Rinfrescati le idee! Con la borsa refrigerante Uno Vino potrai portare in tavola vino bianco e bevande fresche, mantenendoli a lungo alla giusta temperatura: la riempi di ghiaccio e d'acqua fredda, inserisci la bottiglia e stringi il cordoncino. Basteranno 10 minuti perché raggiunga la temperatura di servizio.